

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 62301

Denominación comercial: MAGDALENAS SIN GLUTEN (25 pack x 2 uds)

Denominación legal: Bollería ultracongelada

Código EAN caja: 8424465623017

Código EAN pack: 8424465973006

Código EAN unitario: 8424465973013

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 3 días

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

> INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Conservar el producto a -18°C protegido por su bolsa de plástico. Una vez descongelado, no volver a congelar. Una vez abierto y descongelado consumir en 3 días. En refrigeración y envase cerrado: 3 días.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Aceite de girasol alto oleico, HUEVO pasteurizado, almidón de maíz, azúcar, almidón de tapioca, humectante(E422), jarabe de glucosa y fructosa, harina de SOJA, albúmina de HUEVO, estabilizante (E415), gasificantes (E450, E500), emulgente(E471), sal, aroma, conservantes (E200, E282).

Puede contener trazas de: -

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	-	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	-	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	X	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	-

Presencia como ingrediente
Presencia como traza

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1909 kJ	-
	457 kcal	-
Grasas	26 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	3,6 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	6,0 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	14 g	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	51 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	6,2 g	-
Fibra Alimentaria	0,7 g	-
Proteínas	3,8 g	-
Sal	0,33 g	0,00 g
Sodio	132 mg	-
Colesterol	79 mg	-

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	38	38	38
- Masa (g)		38	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	69	71	73
Ancho (mm)	169	171	173
Alto (mm)	49	51	53
Peso aproximado producto cocido	-		Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Característico. Crema tostado

Olor: Característico

Sabor: Característico

Aspecto: -

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

> ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	1	-	10e5 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	*	-

*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

> EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	350,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	391x291x135	-	-	-
Medidas externas (mm)	396x296x140	-	-	-
Material	KB CS	-	-	-
Grosor (mm)	5,00	-	-	-
Color (mm)	Blanco	-	-	-
Reciclable*	+	-	-	-

> OTROS EMBALAJES

	EC62301B	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	1,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Material	PP+PEBD	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Transparente	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

► PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
25	1,75	2,3

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	12	96	246	1,83	-

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

► CERTIFICACIONES:

► CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

- Gluten Free

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.