

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 62320
Denominación comercial: MINI TULIPES SABORES
Denominación legal: Bollería ultracongelada
Código EAN caja: 8424465623208
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465993530

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 540 días
Vida útil secundaria: 5 días a temperatura ambiente

**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: 20 - 35 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Dejar descongelar 20-35 minutos a temperatura ambiente.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Mini Tulipe White: Masa: Agua, azúcar, aceite girasol*, harina TRIGO, espesante (E1412), HUEVO polvo, cacao desgrasado polvo, almidón, gasificantes (E450, E500), humectante (E420), grasa coco (proteína LECHE), emulgente (E471), dextrosa, yema HUEVO, sal, almidón TRIGO, estabilizante (E415). Relleno 27%: Azúcar, aceites girasol y palma, suero LECHE polvo, LACTOSA, LECHE desnatada polvo, emulgente (E322), grasa palma, aromas. Decorado 0,7%: AVELLANA. Mini Tulipe Frambuesa: Masa: Harina TRIGO, aceite girasol, azúcar, agua, HUEVO polvo, espesante (E1412), gasificantes (E450, E500), emulgente (E471), humectante (E420), gluten TRIGO, dextrosa, almidón TRIGO, estabilizante (E415), sal, aromas, colorante (E160a). Relleno 28%: Puré frambuesa 15%, sirope glucosa, sacarosa, estabilizantes (E327, E440, E410), acidulante (E330), colorante (E163), aroma. Decorado 0,9%: Azúcar.

Puede contener trazas de: soja y otros frutos de cáscara.

> 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)	X	-
Trigo	X	-
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)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	X	-
Almendras	-	-
Avellanas	X	-
Nueces	-	-

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	X
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	-	-
Grasas	-	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	-	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	-	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	-	-
Fibra Alimentaria	-	-
Proteínas	-	-
Sal	0,00 g	0,00 g
Sodio	-	-
Colesterol	-	-

*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)	28	35	42
- Masa (g)		24	
- Relleno (g)		10	
- Cobertura (g)		1	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	41	48	55
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	40	46	52
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: Marrón chocolate con trocitos de avellana tostada	Superficie tostada con trocitos de azúcar
Olor: Suave aroma a bizcocho chocolateado	Aroma a bizcocho dulce y frambuesa
Sabor: Intenso a chocolate	Suave con notas ácidas de frambuesa
Aspecto: Forme típica de muffin	Forma típica de muffin con frambuesa y trocitos de azúcar

*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	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	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)	277,40	3,69	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	385x285x123	-	-	-
Medidas externas (mm)	393x293x139	80x290x0	990x50x0	420x170x630
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,07	0,14	0,03	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Marrón
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	994132	995178	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	0,65	73,06	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	0x35x50	385x290x60	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PET	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,48	-	-	-	-	-
Color	Marrón	Marrón	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades

46

Peso neto (kg)

1,61

Peso bruto (kg)

2,09

Palet



Cajas/capa

8

Capas

14

Total cajas

112

Peso (kg)

259

Altura (m)

2,1

Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

- RSPO

> CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

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.