EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 62457
Denominación comercial: ROLLO DE CANELA PFMT
Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 20% de rellen o y 8,3% decorado
Código EAN caja: 8424465624571
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465904376

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: -

**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 ºC. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 45 minutos a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: 180 ºC
10 - 12 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 50 minutos a temperatura ambiente. Cocer 10-12 minutos a 180ºC. Aplicar la glassa en el producto frío.

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: harina de TRIGO, agua, azúcar, MANTEQUILLA 7,0%, HUEVO líquido entero pasteurizado, levadura, margarina 4,4% (grasa vegetal (palma), agua , aceites vegetales (nabina, palma), emulgente (E471), acidulante (E330), antioxidantes (E306, E304), aroma), azúcar moreno, gluten de TRIGO, HUEVO entero en polvo, sal, canela 0,57%, almidón modificado, almidon de TRIGO, LECHE desnatada en polvo, aroma natural, agente de tratamiento de la harina (E300). Decorado 8,3% azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, grasa vegetal (palma), emulgentes (E471, E322), estabilizantes (E415, E410, E412), espesante (E406), acidulante (E330).

Puede contener trazas de: frutos de cáscara, soja, mostaza.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	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	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	X

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	x
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	x
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	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1526 kJ	14 kJ
	363 kcal	334 kcal
Grasas	12 g	11 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	6,5 g	6,0 g
- ácidos grasos monoinsaturados	3,5 g	3,2 g
- ácidos grasos poliinsaturadas	0,7 g	0,7 g
- ácidos grasos trans	0,05 g	0,04 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	54 g	50 g
de los cuales:		
- azúcares	27 g	24 g
Fibra Alimentaria	2,2 g	2,0 g
Proteínas	8,6 g	7,9 g
Sal	0,77 g	0,71 g
Sodio	307 mg	282 mg
Colesterol	39 mg	36 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)	113	120	128
- Masa (g)		85	
- Relleno (g)		25	
- Cobertura (g)		10	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	105	120	135
Ancho (mm)	85	100	115
Alto (mm)	31	38	46

Peso aproximado producto cocido 110 g

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: -

Olor: -

Sabor: -

Aspecto: -

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

EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

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

*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)	376,00	3,69	4,00	18,50
Medidas internas (mm)	390x285x199	-	-	-
Medidas externas (mm)	394x289x207	80x290x0	1.000x75x0	0x940x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Grosor (mm)	4,00	0,14	0,03	0,05
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Azul
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

PALETIZADO

Caja

Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
30	3,3	3,91

Palet

Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	9	72	307	2,01	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

CERTIFICACIONES:

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.