

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 62515

Denominación comercial: DOTS LION

Denominación legal: Bollería lista ultracongelada con 19% de relleno, 22% de cobertura y 4,8% de decorado

Código EAN caja: 8424465625158

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465917284

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 3 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: 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, cobertura de cacao sabor caramelo 22% (azúcar, grasas vegetales (palmiste, palma, coco), aceite de girasol alto oleico, cacao desgrasado en polvo 1,6%, LECHE en polvo, suero de la LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, jarabe de azúcar caramelizado 0,11% (azúcar, jarabe de azúcar invertido), aromas naturales, emulgente (E322), cacao en polvo 0,07%, grasa láctea anhidra. Relleno sabor caramelo 19% (jarabe de azúcar invertido, azúcar, agua, LECHE desnatada en polvo, grasa vegetal (coco), almidón modificado, espesante (E440), aroma natural, jarabe de caramelo (azúcar, jarabe de azúcar invertido), sal, emulgente (E471)), agua, grasa vegetal (palma), trocitos de galleta crujiente recubiertas de cacao y trocitos de caramelo 4,8% (caramelo 1,3% (jarabe de glucosa, azúcar, LECHE desnatada en polvo, grasas vegetales (palma, karité), humectante (E422), MANTEQUILLA, fondant (azúcar, jarabe de glucosa), almidón, suero de la LECHE en polvo, emulgente (E471), aroma natural)), azúcar, copos de maíz, trocitos de galleta 0,46% (harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (palma), almidón de TRIGO, emulgente (E322 (SOJA), sal), trocitos de galleta crujiente de cacao 0,36% (harina de TRIGO, azúcar, cacao desgrasado en polvo, almidón de TRIGO, grasa vegetal (palma), aromas naturales, canela), manteca de cacao, pasta de cacao, copos de arroz, LECHE desnatada en polvo, ALMENDRAS, suero de la LECHE en polvo, grasas vegetales (palma, karité), grasa láctea anhidra, emulgente (E322), aroma natural), aceite vegetal (girasol), dextrosa, levadura, harina de SOJA, gasificantes (E450, E500), suero de la LECHE en polvo, sal, emulgentes (E471, E481), colorante (E160a), LECHE desnatada en polvo, agente de tratamiento de la harina (E300), aroma natural.

Puede contener trazas de: otros frutos de cáscara, huevo, mostaza.

> 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	-	X
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	-	-
Pecanas	-	X
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	-	-
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	1788 kJ	-
	428 kcal	-
Grasas	25 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	14 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	5,4 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	2,7 g	-
- ácidos grasos trans	0,2 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	43 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	26 g	-
Fibra Alimentaria	1,6 g	-
Proteínas	5,8 g	-
Sal	0,94 g	0,00 g
Sodio	376 mg	-
Colesterol	1,3 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)	76	83	91
- Masa (g)		44	
- Relleno (g)		16	
- Cobertura (g)		19	
- Decorado (g)		4	
Longitud / Diámetro (mm)	89	93	98
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	31	35	40
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: -

Olor: -

Sabor: -

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)	290,19	5,07	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	385x285x120	-	-	-
Medidas externas (mm)	389x289x128	110x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,00	0,14	0,03	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Marrón
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	998320	998321	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	28,00	30,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	35x59x0	300x300x300	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PP	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,50	30,00	-	-	-	-	-
Color	Marrón	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	N	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja


Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
36	2,99	3,38

Palet


Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	14	112	404	1,94	Pallet Europeo 80x120 1ªmarron

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.