

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 63320
Denominación comercial: SURTIDO CANAPÉS SALADOS (68u)
Denominación legal: Comida preparada ultracongelada
Código EAN caja: 8424465633207
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465969740

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 270 días
Vida útil secundaria: 3 días en refrigeración

**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: 3 - 8 horas en refrigeración

Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.

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

► LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Pan de molde: (harina de TRIGO, harina de TRIGO integral 49%, agua, grasa vegetal (palma, girasol), sal, GLUTEN de TRIGO, azúcar, tomate deshidratado, espinacas deshidratadas, levadura fresca, harina de SOJA, suero LACTEO en polvo, conservador (E200), vinagre de vino (SULFITOS), dextrosa, emulgentes (E472e, E471, E322), correctores de acidez (E330, E341), agente de tratamiento de la harina (E300), almidón de TRIGO, antiaglomerante (E170), enzimas, colorante (E160a)), agua, gelatina brillo salado: (agua, mahodextrina, estabilizantes (E407, E-410), correctores de acidez (E330, E331, E332), sal, conservador (E202), antioxidante (E300)), margarina: (aceites y grasas vegetales (palma, palma totalmente hidrogenado, soja, girasol, en proporción variable), agua, emulgente (E475, E471, lecitinas), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (E160a)), preparado en polvo para bechamel: (almidón modificado, suero de LECHE en polvo, aceite de coco, jarabe de glucosa, LECHE desnatada en polvo, extracto de levadura, sal, emulgentes (E472b), correctores de acidez (E339ii, E450iii, E516), proteínas de la LECHE, estabilizante (E401, E451), antiaglomerante (E551), aceite eseciat de nuez moscada), paté: (hígado de cerdo, tocino de cerdo, agua, fécula de maíz, sal, especias, azúcar, antioxidantes (E331, E316), estabilizante (E415), conservador (E250)), LECHE NATÁ: (NATA, estabilizante (E407)), gel brillo neutro: Jarabe de azúcar invertido, agua, azúcar, estabilizante (E-440ii), correctores de acidez (E330, E450, E341), conservador (E202)), fiambre de paleta: (paleta de cerdo, agua, almidón, sal, proteína de SOJA, LECHE en polvo, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes (E451, E407), antioxidante (E316), conservador (E250), colorante (E120)), jamón curado: Jamón de cerdo, sal, conservador (E252)), SALMÓN ahumado: (SALMÓN, sal, aroma natural, vinagre), crema de sobrasada: (carne de cerdo, antioxidantes (E320, E321), grasa de cerdo, pimentón, sal, vino de licor, vino aromatizado, especias, azúcar, LACTOSA, potenciador del sabor (E621), antioxidante (E316), correctores de acidez (E262, E270), conservador (E252)), ATÚN en aceite: (ATÚN, aceite de girasol, sal, QUESO Grana Padano: (LECHE, sal, cuajo, conservador liozozima de HUEVO)), piña en almíbar: (piña, agua, azúcar, acidulante (E330)), QUESO crema: (LECHE pasteurizada, sal, fennentos LÁCTEOS, cuajo, espesante (E412), conservador (E202)), QUESO rallado: (QUESO, QUESO fundido con Gouda (QUESO y QUESO Gouda), MANTEQUILLA, proteínas de la LECHE, agua, almidón modificado, sales de fundido (E331, E339), corrector de acidez (E330), sal, colorante (E160a), conservador (E202)), QUESO Emmental, QUESO fundido con Cheddar (QUESO y QUESO Cheddar), MANTEQUILLA, proteínas de la LECHE, agua, almidón modificado, sales de fundido (E331, E339), corrector de acidez (E330), sal, colorantes (E160a, E160c), aroma LÁCTEO natural conservador (E202)), antiaglomerante, almidón modificado), QUESO azul: (LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo, Penicillium roquefort, sucedáneo de caviar negro: (agua, sal, zumo concentrado de limón (contiene SULFITOS), espesantes (E466, E407, E401, E415) aroma (contiene PESCADO), secuestrante (E509), colorante (E153), conservador (E211), potenciador del sabor (E621), sucedáneo de caviar rojo: (agua, sal, azúcar, espesantes (E401, E466, E407, E415), aroma (contiene PESCADO, MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS), secuestrante (E509), colorantes (E120, E160a), conservador (E211), acidulante (E330)), mousse de foie de pato: (grasa de pato, agua, hígado de pato, pechuga de pollo, hígado de pollo, LECHE en polvo reconstituida, cabolla frita (cabolla, aceite de oliva virgen, sal), fécula de patata, especias, vino, HUEVO en polvo, sal, proteínas de la LECHE, emulgente (E472c), estabilizantes (E407, E420, E450iii, E451), conservadores (E202, E214, E451i, E250), antioxidante (E301), cobertura de gelatina de cerdo en polvo reconstituida (contiene LACTOSA)), pimientos en conserva: (pimientos del piquillo, agua, azúcar, sal acidulante (E330), endurecedor (E509)), ANCHOA en aceite: (ANCHOA, aceite de girasol, sal, crocanti: (azúcar, ALMENDRA), preparado en polvo para crema neutra: ...

Puede contener trazas de: Sésamo

► SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	X	-
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	X	-
Avellanas	-	-
Nueces	X	-

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	X	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	X	-
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	1047 kJ	-
	251 kcal	-
Grasas	15 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	7,5 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	22 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	4,6 g	-
Fibra Alimentaria	-	-
Proteínas	6,5 g	-
Sal	0,00 g	0,00 g
Sodio	456 mg	-
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)	10	12	13
- Masa (g)		12	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	4	4	4
Ancho (mm)	3	3	3
Alto (mm)	3	3	3
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 de la variedad

Olor: Característico de la variedad

Sabor: Característico de la variedad

Aspecto: Piezas de pan de molde rellenos y decorados diferentes

*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)	265,00	2,00	-	0,70
Medidas internas (mm)	395x295x47	-	-	-
Medidas externas (mm)	420x310x50	90x220x0	-	42x289x20
Material	KB CS	SAT+ADH	-	OPS
Grosor (mm)	-	-	-	-
Color (mm)	Blanco	Blanco	-	Transparente
Reciclable*	+	+	-	+

OTROS EMBALAJES

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

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades

68

Peso neto (kg)

0,8

Peso bruto (kg)

1,08

Palet



Cajas/capa

6

Capas

33

Total cajas

198

Peso (kg)

239

Altura (m)

1,8

Tipo palet

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.

