

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 64070
Denominación comercial: SURTIDO MINI ENVOLTINI SALADO
Denominación legal: Bollería ultracongelada
Código EAN caja: 8424465640700
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465962932

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 °C. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: 20 - 30 minutos a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: 180 - 190 °C
12 - 15 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 15 minutos a 190°C.

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Masa: Harina de TRIGO, margarina vegetal (grasa vegetal (palma), aceites vegetales (soja, girasol en proporción variable), jarabe de glucosa-fructosa, agua, emulgentes (E-322, E-471), acidulante (E-330), aromas, antioxidantes (E-306, E-304), colorante (E-160a)), agua, sal, gluten de TRIGO, emulgente (E-471). Relleno atún (30.8%): ATÚN (10.7%) (ATÚN, aceite de girasol, sal), tomate (puré de tomate, acidulante (E-330)) , pimiento rojo, HUEVO cocido, aceite de girasol, almidón de maíz, almidón modificado (E-1414), suero LÁCTEO, grasa vegetal (palma), sal, estabilizantes (E-412, E-401). Relleno mixto (30.8%): fiambre (18%)(carne de cerdo, agua, almidón de patata, sal, dextrosa, proteína de SOJA, estabilizantes (E-451, E-407, E-410), antioxidante (E-301), aroma de humo, aroma de carne, especias, conservador (E-250), colorante (E-120)), QUESO fresco cremoso (7,5%) (LECHE de vaca pasteurizada, cuajo, sal, almidón modificado), agua, almidón de maíz, almidón modificado (E-1414), suero LÁCTEO, grasa vegetal (palma), sal, estabilizantes (E-412, E-401), aroma, clara de HUEVO. Relleno mousaka (30.8%): berenjena rebozada (berenjena, harina de TRIGO, aceite de girasol, sal, levadura, espesante (E-1442), dextrosa, gasificantes (E-450, E-500), potenciador del sabor (E621)), agua, carne y manteca de cerdo, preperado LÁCTEO (agua, grasa vegetal (palma, girasol), almidón modificado (E-1442), QUESO, solidos LÁCTEOS, proteínas de la LECHE, sales fundentes (E-339, E-330), sal), fibra vegetal (SOJA, guisantes), puré de patatas deshidratado (emulgente (E-471), estabilizante (E-450), antioxidante (E-304), ácidulante (E-330), conservadores (E-223), colorante (E-100)), cebollas deshidratadas fritas, sal, tomates deshidratados, especias, espesante (E-412, E-461), antioxidante (E-316). Cobertura: HUEVO líquido pasteurizado, mezcla linazas (linaza dorada, linaza marrón), mezcla de cereales y semillas (semola de maíz, salvado de AVENA, semilla de chia).

Puede contener trazas de: frutos de cáscara, 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	X	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	X	-
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

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

**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

Peso aproximado producto cocido 14 g **Peso pack** -

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

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	-	-	-	-
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)	370,00	3,69	4,00	-
Medidas internas (mm)	389x288x200	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x289x208	80x290x0	1.000x75x0	-
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	-
Grosor (mm)	4,06	0,14	0,03	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	-
Reciclable*	+	+	+	-

OTROS EMBALAJES

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

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
300	7,5	7,96

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	9	72	598	2,02	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.