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: 64230

Denominación comercial: POPDOTS BLANCO

Denominación legal: Bollería lista ultracongelada con 35% de cobertura

Código EAN caja: 8424465642308

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465996357

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 4 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 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: Cocer a:

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 20 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, grasas vegetales (palma, palmiste, coco), azúcar, agua, suero de la LECHE en polvo, aceite vegetal (girasol)*, dextrosa, lactosa (LECHE), levadura, almidón, harina de SOJA, gasificantes (E450,E500), emulgentes (E471, E481, E322), sal, colorante (E160a), LECHE desnatada en polvo, agente de tratamiento de la harina (E300), aroma natural.

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

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	*	-
Trigo	Χ	-
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	-	-
Avellanas	-	X
Nueces	-	-
04220 DODDOTC DI ANCO (Versiée 022 20/03/24)		Décine 4



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

	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	o -	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	<u>-</u>	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1940 kJ	-
	466 kcal	-
Grasas	31 g	-
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	18 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	7,8 g	-
- ácidos grasos poliinsaturadas	3,9 g	-
- ácidos grasos trans	0,3 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	41 g	-
de los cuales:		
- azúcares	22 g	-
Fibra Alimentaria	1,1 g	-
Proteínas	5,8 g	-
Sal	1,3 g	0,00 g
Sodio	533 mg	-
Colesterol	0,2 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)	17	20	23
- Masa (g)		11	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		9	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	43	47	52
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	31	35	40

Peso pack -Peso aproximado producto cocido

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Exterior color blanco, interior marfil

Olor: Intenso a cacao blanco, ligeramente lácteo Sabor: A cacao blanco y masa de bollería frita

Aspecto: Agradable producto balado con cobertura blanca

Página 2

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

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



Plaza Xavier Cugat n°2, 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)	М	
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

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

> EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
	Ouju	Liiquota	1 TOOIITO	Doisa
Peso aproximado (g)	265,00	3,69	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	385x285x89	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x285x105	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,00	0.14	0,03	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Marrón
Reciclable*	+	+	+	+

> OTROS EMBALAJES

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

*+=Si / -=No

Página 3

n → número de unidades de la muestra.

c \rightarrow 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 \Rightarrow 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 \Rightarrow 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.

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

Caia



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)	
100	2	2.38	



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	16	128	330	1,83	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

> CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

- Halal
- RSPO

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
- 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.



Página 4