

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 64255
Denominación comercial: FANCY MIXDOTS
Denominación legal: Bollería lista ultracongelada
Código EAN caja: 8424465642551
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465948691

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: 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

<style isBold="true">Ingredientes: </style>Masa común para todas las referencias: harina de TRIGO, agua, grasa vegetal (palma), aceite vegetal (girasol), dextrosa, levadura, harina d e SOJA, suero de la LECHE en polvo, gasificantes (E450, E500), sal, emulgentes (E471, E481), colorante (E160a), LECHE desnatada en polvo, agente de tratamiento de la harina (E300), aroma natural. Dots Tricolor: Relleno 22%: azúcar, aceites vegetales (colza, palma), cacao desgrasado en polvo, suero de la LECHE, pasta de AVELLANA, grasas vegetales (palmiste, palma), emulgente (E322), aromas naturales. Cobertura 11%: azúcar, grasas vegetales (palmiste, palma, coco), cacao desgrasado en polvo, LECHE en polvo, emulgente (E322), aromas naturales. Decorado 5,5%: azúcar, chocolate negro 1% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, MANTEQUILLA anhidra, emulgentes (E322, E476), aromas naturales), chocolate con LECHE 1% (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, LECHE desnatada en polvo, emulgente (E322), aromas naturales), chocolate blanco 1% (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (E322), aromas naturales), espesante (E414). Dots Cookies: Cobertura 15%: azúcar, grasas vegetales (palmiste, palma, coco), suero de la LECHE en polvo, lactosa (LECHE), almidón, emulgente (E322). Decorado 11%: Cookies 11% (harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (palma), cacao desgrasado en polvo, jarabe de glucosa, sal, gasificante (E500), aroma natural). Dots Purple&White: Cobertura 15%: azúcar, grasas vegetales (palmiste, palma, coco), suero de la LECHE en polvo, lactosa (LECHE), almidón, emulgente (E322), colorantes (concentrado de remolacha, extracto de spirulina), aromas naturales, dihidrato de trehalosa*. Decorado 7,0%: azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, lactosa (LECHE), suero de LECHE en polvo, emulgente (E322(SOJA)), aroma natural. *La trehalosa es una fuente de glucosa. Dots Pink: Relleno 22%: azúcar, aceites vegetales (palma, colza), suero de la LECHE en polvo, lactosa (LECHE), LECHE desnatada en polvo, emulgente (E322), grasa vegetal (palma), aromas naturales. Cobertura 12%: azúcar, grasas vegetales (palmiste, palma, coco), suero de la LECHE en polvo, lactosa (LECHE), almidón, emulgente (E322), aromas naturales, colorante (E162). Decorado 4,1%: azúcar, jarab e de glucosa, aroma natural, colorante (concentrado de saúco), corrector de acidez (E330), agentes de recubrimiento (E904, E901), aceite ve*getal (girasol).

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

> 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	-	X
Cebada	-	X
Avena	-	X
Espelta	-	X
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	X
Pescado y productos a base de pescado	-	-
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	X	-
Nueces	-	-

	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	-	-
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	-	-
Grasas	-	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	-	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	-	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	-	-
Fibra Alimentaria	-	-
Proteínas	-	-
Sal	0,00 g	0,00 g
Sodio	-	-
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)	-8		8
- Masa (g)		-	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
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	3,60	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	385x285x120	-	-	-
Medidas externas (mm)	389x289x128	290x80x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,00	0,07	0,03	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Marrón
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	886222	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	90,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	210x297x0	-	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

› PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
36	2,34	2,67

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	14	112	324	1,94	Pallet Europeo 80x120 2ºmarron

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.