

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 65487  
Denominación comercial: MINI BURGER NATA BRIOCHE  
Denominación legal: Producto de bollería cocido congelado  
Código EAN caja: 8424465654875  
Código EAN pack:  
Código EAN unitario: 8424465909890

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días  
Vida útil secundaria: 2 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: 50 minutos en refrigeración  
Fermentar: -  
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 50 min 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, NATA 17%, agua, azúcar, HUEVO entero líquido pasteurizado, MANTEQUILLA (MANTEQUILLA, colorante E160a), levadura, patata, LECHE desnatada en polvo, gluten de TRIGO, aceite vegetal de girasol, sal, proteína vegetal (patata, guisante, arroz), emulgente (E471), HUEVO en polvo, masa madre de trigo deshidratada, dextrosa, colorante (E160a), antioxidante (E300), almidón de maíz, maltodextrina, estabilizante (E407), estabilizante (E330), conservador (E223 (SULFITOS)),

Puede contener trazas de: soja, frutos de cáscara, sésamo y mostaza

> 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               | -                          | -                    |
| 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                                                    | -                          | -                    |

|                                                                                                      | 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 <sub>2</sub> | X                          | -                    |
| Altramuces y productos a base de altramuces                                                          | -                          | -                    |
| Moluscos y productos a base de moluscos                                                              | -                          | -                    |

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

|                                 | Producto listo para consumo | Producto envasado |
|---------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Valor Energético                | 1256 kJ                     | 1256 kJ           |
|                                 | 298 kcal                    | 298 kcal          |
| Grasas                          | 6,9 g                       | 6,9 g             |
| de las cuales:                  |                             |                   |
| - ácidos grasos saturados       | 1,5 g                       | 1,5 g             |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 1,7 g                       | 1,7 g             |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 3,6 g                       | 3,6 g             |
| - ácidos grasos trans           | -                           | -                 |
| - ácidos grasos Omega-3         | -                           | -                 |
| Hidratos de Carbono             | 50 g                        | 50 g              |
| de los cuales:                  |                             |                   |
| - azúcares                      | 12 g                        | 12 g              |
| Fibra Alimentaria               | 2,1 g                       | 2,1 g             |
| Proteínas                       | 7,7 g                       | 7,7 g             |
| Sal                             | 0,75 g                      | 0,75 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)                 | -      |       | -      |
| - Masa (g)               |        | -     |        |
| - Relleno (g)            |        | -     |        |
| - Cobertura (g)          |        | -     |        |
| - Decorado (g)           |        | -     |        |
| Longitud / Diámetro (mm) | -      | -     | -      |
| Ancho (mm)               | -      | -     | -      |
| Alto (mm)                | -      | -     | -      |

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 | - | 10e4 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         | 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)   | 449,00      | 3,69     | 4,00         | 18,40     |
| Medidas internas (mm) | 585x385x123 | -        | -            | -         |
| Medidas externas (mm) | 589x389x131 | 80x290x0 | 50x132x0     | 800x500x0 |
| Material              | KM CS       | SAT+ADH  | PP           | PEBD      |
| Grosor (mm)           | 4,07        | 0,14     | -            | -         |
| Color (mm)            | Marrón      | Blanco   | Transparente | Azul      |
| 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) |            |                       |
|                                                                                   | 120        | 2,64           |             | 3,1             |            |                       |
| Palet                                                                             |            |                |             |                 |            |                       |
|  | Cajas/capa | Capas          | Total cajas | Peso (kg)       | Altura (m) | Tipo palet            |
|                                                                                   | 4          | 14             | 56          | 199             | 1,98       | 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.