

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 65590  
**Denominación comercial:** BIG DOTS  
**Denominación legal:** Bollería cocida ultracongelada  
**Código EAN caja:** 8424465655902  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465655919

### 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: 15 - 20 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

**Ingredientes:** Masa: Harina de TRIGO, agua, grasa vegetal (palma), dextrosa, aceite vegetal (girasol)\*, levadura, harina de SOJA, suero de la LECHE en polvo, gasificantes (E450, E500), sal, emulgentes (E471, E481), aroma, colorante (E160a) y LECHE desnatada en polvo. Cobertura 14%: Azúcar, agua, jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido, emulgentes (E471, E322), espesantes (E415, E410, E412) y aroma.

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

#### ► SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

|                                                           | Presencia como ingrediente | Presencia como traza |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------|
| <b>Cereales que contienen gluten</b>                      |                            |                      |
| (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados) | X                          | -                    |
| Trigo                                                     | X                          | -                    |
| Centeno                                                   | -                          | -                    |
| Cebada                                                    | -                          | -                    |
| Avena                                                     | -                          | -                    |
| Espelta                                                   | -                          | -                    |
| Kamut                                                     | -                          | -                    |
| <b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>        | -                          | -                    |
| <b>Huevos y productos a base de huevo</b>                 | -                          | X                    |
| <b>Pescado y productos a base de pescado</b>              | -                          | -                    |
| <b>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</b>        | -                          | -                    |
| <b>Soja y productos a base de soja</b>                    | X                          | -                    |
| <b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)        | X                          | -                    |
| <b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>            | -                          | X                    |
| Almendras                                                 | -                          | -                    |
| Avellanas                                                 | -                          | X                    |
| Nueces                                                    | -                          | -                    |

|                                                                                                      | Presencia como ingrediente | Presencia como traza |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------|
| Anacardos                                                                                            | -                          | -                    |
| Nueces de Brasil                                                                                     | -                          | -                    |
| Pistachos                                                                                            | -                          | -                    |
| Pecanas                                                                                              | -                          | X                    |
| 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 <sub>2</sub> | -                          | -                    |
| 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                | 1901 kJ                     | -                 |
|                                 | 455 kcal                    | -                 |
| Grasas                          | 29 g                        | -                 |
| de las cuales:                  |                             |                   |
| - ácidos grasos saturados       | 14 g                        | -                 |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 11 g                        | -                 |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 3,6 g                       | -                 |
| - ácidos grasos trans           | 0,2 g                       | -                 |
| - ácidos grasos Omega-3         | -                           | -                 |
| Hidratos de Carbono             | 43 g                        | -                 |
| de los cuales:                  |                             |                   |
| - azúcares                      | 15 g                        | -                 |
| Fibra Alimentaria               | 0,9 g                       | -                 |
| Proteínas                       | 5,7 g                       | -                 |
| Sal                             | 0,55 g                      | 0,00 g            |
| Sodio                           | 220 mg                      | -                 |
| Colesterol                      | 0,6 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)                 | 63     | 70    | 78     |
| - Masa (g)               |        | 60    |        |
| - Relleno (g)            |        | 10    |        |
| - Cobertura (g)          |        | -     |        |
| - Decorado (g)           |        | -     |        |
| Longitud / Diámetro (mm) | 99     | 108   | 117    |
| 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:** Exterior dorado, interior color marfil  
**Olor:** Bollería frita con ligeras notas a vainilla  
**Sabor:** Bollería frita azucarada  
**Aspecto:** Agradable, sin rebaba ni manchas

\*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)   | 392,00      | 3,69     | 4,00         | 23,88       |
| Medidas internas (mm) | 580x390x110 | -        | -            | 235,00      |
| Medidas externas (mm) | 586x396x118 | 80x290x0 | 1.000x75x0   | 585x240x920 |
| Material              | KM CS       | SAT+ADH  | PP           | PEAD        |
| Grosor (mm)           | 2,90        | 0,14     | 0,03         | 0,02        |
| 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) |                       |
|                                                                                   | 48         |       | 3,36           |           | 3,86            |                       |
| Palet                                                                             |            |       |                |           |                 |                       |
|  | Cajas/capa | Capas | Total cajas    | Peso (kg) | Altura (m)      | Tipo palet            |
|                                                                                   | 4          | 15    | 60             | 257       | 1,92            | Pallet Chep 80x120 Md |

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

|                   |                                  |
|-------------------|----------------------------------|
| CERTIFICACIONES:  | CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN: |
| - Halal<br>- 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 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.