

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 65970

Denominación comercial: TRONQUITO BOMBÓN MB

Denominación legal: Producto de bollería ultracongelado

Código EAN caja: 8424465659702

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465659719

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: 15 - 20 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180 - 190 °C

12 - 14 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar a temperatura ambiente 20 min. Cocer entre 12-14 min. a 180-190°C

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, azúcar, agua, aceite vegetal (girasol), grasas y aceites vegetales (palma, girasol, nabina), cacao en polvo, levadura, almidón de patata, HUEVO el polvo, sal, AVELLANAS, emulgentes (E322, E471), LECHE en polvo, gluten de TRIGO, aroma, fibra vegetal (TRIGO), acidulante (E330), agente de tratamiento de la harina (E300), aroma natural, colorante (E160a).

Puede contener trazas de: Otros frutos de cáscara, 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 | - | X |
| Avellanas | X | - |
| Nueces | - | X |

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 | 2027 kJ | 1759 kJ |
| | 485 kcal | 421 kcal |
| Grasas | 27 g | 23 g |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | 10 g | 8,8 g |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 8,4 g | 7,3 g |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 8,4 g | 7,3 g |
| - ácidos grasos trans | 0,07 g | 0,06 g |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 53 g | 46 g |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | 30 g | 26 g |
| Fibra Alimentaria | 3,1 g | 2,7 g |
| Proteínas | 6,5 g | 5,6 g |
| Sal | 0,61 g | 0,53 g |
| Sodio | 244 mg | 211 mg |
| Colesterol | 30 mg | 26 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) | | 40 | |
| - Relleno (g) | | 30 | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decorado (g) | | - | |
| Longitud / Diámetro (mm) | 250 | 265 | 280 |
| Ancho (mm) | 21 | 25 | 30 |
| Alto (mm) | 8 | 12 | 17 |

Peso aproximado producto cocido 60 g

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: DORADO

Olor: CARACTERISTICO MARGARINA

Sabor: CARACTERISTICO CHOCOLATE

Aspecto: UNIFORME

*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 | - | - | - | - |
| <i>Escherichia coli</i> | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| <i>Estafilococos coagulasa +</i> | 1 | - | 10e2 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> | 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) | 275,00 | 3,69 | 4,00 | 17,60 |
| Medidas internas (mm) | 385x283x120 | - | - | 165,00 |
| Medidas externas (mm) | 390x288x127 | 80x290x0 | 1.000x75x0 | 700x750x0 |
| Material | KM CS | SAT+ADH | PP | PEBP |
| Grosor (mm) | 3,98 | 0,14 | 0,03 | 0,08 |
| 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

100

Peso neto (kg)

7

Peso bruto (kg)

7,5

Palet



Cajas/capa

8

Capas

14

Total cajas

112

Peso (kg)

865

Altura (m)

1,93

Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

- RSPO

> 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.