

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 66340  
**Denominación comercial:** ROULET CHEESECAKE  
**Denominación legal:** Bollería cruda ultracongelada  
**Código EAN caja:** 8424465663402  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465995053

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### › VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días

**Vida útil secundaria:** 5 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 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 175 - 185 °C

12 - 15 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 15 minutos a 185°C.

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

#### › LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** harina de TRIGO, relleno de queso 23% (QUESO fresco 7,7%, azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, HUEVO líquido entero pasteurizado, clara de HUEVO, almidón modificado, LECHE desnatada en polvo, acidulante (E270), espesantes (E466, E406, E415), aroma natural, emulgente (E471), conservador (E202), sal, antioxidante (E306)), margarina 17% (grasa vegetal (palma), aceites vegetales (girasol, nabina en proporciones variables), jarabe de glucosa y fructosa, agua, emulgente (E471), acidulante (E330), aroma natural, colorante (E160a)), agua, relleno con frambuesa 11% (azúcar, agua, frambuesa 1,3%, jarabe de glucosa, almidón modificado, zumo concentrado de frambuesa 0,30%, puré de frambuesas desde concentrado 0,05%, gelificantes (E440, E401), acidulante (E330), corrector de acidez (E331), colorante (zumo de zanahoria negra), aroma natural), azúcar, levadura, dextrosa, HUEVO líquido entero pasteurizado, sal, aroma natural, gluten de TRIGO, agentes de tratamiento de la harina (E300, E920), espesantes (E415, E412), harina de TRIGO malteada, emulgente (E472).

**Puede contener trazas de:** frutos de cáscara, soja, pescado, 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>	-	X
<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	-	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 <sub>2</sub>	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	1500 kJ	1333 kJ
	359 kcal	319 kcal
<b>Grasas</b>	1,895 g	17 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	10 g	9,0 g
- ácidos grasos monoinsaturados	6,1 g	5,4 g
- ácidos grasos poliinsaturados	2,5 g	2,3 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	42 g	37 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	18 g	16 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	1,2 g	1,1 g
<b>Proteínas</b>	4,5 g	4,0 g
<b>Sal</b>	0,97 g	0,86 g
<b>Sodio</b>	389 mg	346 mg
<b>Colesterol</b>	4,2 mg	3,8 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
<b>Peso (g)</b>	78	90	102
- Masa (g)		56	
- Relleno (g)		31	
- Cobertura (g)		1	
- Decorado (g)		2	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	93	105	117
<b>Ancho (mm)</b>	49	58	67
<b>Alto (mm)</b>	8	15	23

**Peso aproximado producto cocido** 80 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:** Suave aroma a bollería recién horneada

**Sabor:** Típico a queso con frambuesa

**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
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	-	-	-	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	-	-	-	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	1	-	10e2 ufc/g	-
<b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>	1	-	10e2 ufc/g	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella spp</i></b>	1	-	*	-
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	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)	316,00	3,69	4,00	22,00
Medidas internas (mm)	385x285x143	-	-	-
Medidas externas (mm)	389x289x151	80x290x0	1.000x75x0	580x485x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	-	0,14	0,03	0,04
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

58

#### Peso neto (kg)

5,22

#### Peso bruto (kg)

5,6

### Palet



#### Cajas/capa

8

#### Capas

12

#### Total cajas

96

#### Peso (kg)

563

#### Altura (m)

1,96

#### Tipo palet

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.