

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 67440

**Denominación comercial:** NAPOLITANA CACAO DECORADA

**Denominación legal:** Bollería cruda ultracongelada con 21% de relleno , 1,4% cobertura y 4,8% de decorado

**Código EAN caja:** 8424465674408

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitario:** 8424465980516

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días

**Vida útil secundaria:** 4 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: 165 - 170 °C

12 - 16 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente. Cocer 16 minutos a 170°C.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** harina de TRIGO, margarina 19% ((grasa vegetal (palma), aceites vegetales (nabina, girasol, soja en proporciones variables), agua, sal, emulgentes (E322, E571), acidulante (E330), aroma natural, colorante (E160a)), agua, azúcar, chocolate en polvo 4,6% (azúcar, cacao en polvo), pasta de AVELLANA, aceites vegetales (palma, nabina), granillo de AVELLANA tostada, levadura, almidón, cacao en grano 1,2% sal, emulgente, gluten de TRIGO, grasa vegetal (palma), proteína vegetal, aroma natural, espesante (E415), dextrosa, maltodextrina, agente de tratamiento de la harina (E300). \*Puede contener eventualmente trozos de cáscaras de frutos secos.

**Puede contener trazas de:** huevo, soja, leche, sésamo, otros frutos de cáscara, 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	-	X
Cebada	-	X
Avena	-	X
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>Cacahuets y productos a base de cacahuets</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	-	X
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	X
Pecanas	-	X
Nueces de Macadamia o de Australia	-	X
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>	-	-
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>	1873 kJ	1722 kJ
	449 kcal	413 kcal
<b>Grasas</b>	26 g	24 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	9,2 g	8,6 g
- ácidos grasos monoinsaturados	12 g	11 g
- ácidos grasos poliinsaturados	4,8 g	4,5 g
- ácidos grasos trans	0,3 g	0,2 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	45 g	40 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	18 g	16 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	2,4 g	2,3 g
<b>Proteínas</b>	7,3 g	6,8 g
<b>Sal</b>	0,88 g	0,78 g
<b>Sodio</b>	352 mg	310 mg
<b>Colesterol</b>	0,5 mg	0,4 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>	97	104	112
- Masa (g)		76	
- Relleno (g)		22	
- Cobertura (g)		7	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	115	130	145
<b>Ancho (mm)</b>	43	58	73
<b>Alto (mm)</b>	17	26	35

**Peso aproximado producto cocido** 90 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:** -

**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
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	-	-	-	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	-	-	-	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>	1	-	1,0e2 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	-	1,0e2 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)	376,00	3,60	4,00	18,50
Medidas internas (mm)	390x285x199	-	-	-
Medidas externas (mm)	394x289x207	290x80x0	1.000x75x0	0x940x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Grosor (mm)	4,00	0,07	0,03	0,05
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

## &gt; PALETIZADO

## Caja


**Unidades**

42

**Peso neto (kg)**

4,37

**Peso bruto (kg)**

4,78

## Palet


**Cajas/capa**

8

**Capas**

9

**Total cajas**

72

**Peso (kg)**

369

**Altura (m)**

2,01

**Tipo palet**

Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

## &gt; CERTIFICACIONES:

- RSPO

## &gt; 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.