EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 67530
Denominación comercial: MINI NORDICO AVENA
Denominación legal: Pan con copos de avena 1,2% precocido congelado
Código EAN caja: 8424465675306
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465988833

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 450 días
Vida útil secundaria: 1 dia 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 -14,0 ºC. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: 20 - 30 minutos a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: 170 - 190 ºC
11 - 14 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 13 minutos a 180ºC.

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, sal, copos de AVENA 1,2%, semillas de girasol, SESAMO pelado, SESAMO tostado, linaza dorada, linaza marrón, levadura, semillas de amapola, agente de tratamiento de la harina (E300). *Porcentaje expresado sobre el total de las harinas.

Puede contener trazas de: soja, altramuces, mostaza.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	X	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-
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)	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
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_2	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	x
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1340 kJ	1135 kJ
	316 kcal	268 kcal
Grasas	1,1 g	0,9 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	0,3 g	0,3 g
- ácidos grasos monoinsaturados	0,3 g	0,2 g
- ácidos grasos poliinsaturadas	0,4 g	0,3 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	63 g	54 g
de los cuales:		
- azúcares	0,8 g	0,7 g
Fibra Alimentaria	3,5 g	3,0 g
Proteínas	12 g	9,8 g
Sal	1,6 g	1,4 g
Sodio	640 mg	5,400 mg
Colesterol	0,0 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)	54	70	87
- Masa (g)		70	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	138	160	183
Ancho (mm)	52	59	67
Alto (mm)	34	40	46

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: Corteza dorada, decorado con semillas

Olor: Típico a pan blanco.

Sabor: Característico a mezcla de semillas.

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	-	10e5 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	10e3 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)	573,00	4,57	4,00	32,76
Medidas internas (mm)	585x385x272	-	-	-
Medidas externas (mm)	590x390x281	130x220x0	1.000x75x0	585x240x920
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	-	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

EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

PALETIZADO

Caja

Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
120	8,4	9,15

Palet

Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
4	7	28	281	2,12	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.