

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 67734

Denominación comercial: CACCINI POLLO

Denominación legal: Pan precocido congelado

Código EAN caja: 8424465677348

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465897548

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: -

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 15 minutos a Tª ambiente. Cocer 10 minutos a 200°C.

**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, aceite de oliva, masa madre de TRIGO 3,7% (harina de TRIGO fermentada, agua), levadura, sal, harina completa de TRIGO, harina de malta de CEBADA, harina de TRIGO fermentada, levadura inactiva, ácido ascórbico (E300). Relleno 40%: QUESO mozzarella (QUESO mozzarella, antiaglomerante (almidón de patata)), carne de pollo, sofrito con cebolla (cebolla, aceite de oliva, bebida espirituosa, zumo de limón, pasta de ajo (ajo, sal, antioxidante (E330)), caldo de pollo ((carne de pollo, huesos de pollo, agua, piel de pollo, grasa de pollo), sal, salsa de maíz (almidón de maíz fermentado, sal), zumo de cebolla concentrado, extracto de romero), aroma pollo estilo rotisserie (maltodextrina de patata, estabilizante (E414), almidón modificado (E1450), corrector de acidez (E331), azúcar, sal, aceite de girasol, corrector de acidez (E330), antioxidante (E300)), especias, sal (sal refinada, antiaglomerante (E535))), aceite de oliva, pimienta negra, bechamel uht (LECHE entera, agua, nata (LECHE), almidón modificado de maíz, estabilizantes (E407, E415), sal).

Puede contener trazas de: huevo, mostaza, soja.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	X	-
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	-	-
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	-	-
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	1006 kJ	939 kJ
	240 kcal	224 kcal
Grasas	11 g	10 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	4,0 g	3,7 g
- ácidos grasos monoinsaturados	3,7 g	3,5 g
- ácidos grasos poliinsaturados	3,0 g	2,8 g
- ácidos grasos trans	0,01 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	23 g	55 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	0,7 g	0,6 g
Fibra Alimentaria	1,1 g	1,0 g
Proteínas	12 g	11 g
Sal	1,4 g	1,3 g
Sodio	540 mg	504 mg
Colesterol	15 mg	14 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)	135	150	165
- Masa (g)		150	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	100	130	160
Ancho (mm)	43	65	88
Alto (mm)	13	35	58
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: -

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
Aerobios mesófilos totales	1	-	10e5 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	10e3 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	10 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)	314,00	3,69	4,00	25,58
Medidas internas (mm)	385x285x152	-	-	160,00
Medidas externas (mm)	390x290x161	130x220x0	48x132x0	770x750x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,01	0,14	-	0,02
Color (mm)	Marrón	Blanco	Blanco	Azul
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades

30

Peso neto (kg)

4,5

Peso bruto (kg)

4,85

Palet



Cajas/capa

8

Capas

11

Total cajas

88

Peso (kg)

452

Altura (m)

1,92

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.