

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 69865  
**Denominación comercial:** BURGER CRISTALINA (10px6u)  
**Denominación legal:** Pan cocido congelado  
**Código EAN caja:** 8424465698657  
**Código EAN pack:** 8424465954746  
**Código EAN unitario:** 8424465954753

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### ► VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días  
**Vida útil secundaria:** 2 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: -

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.

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

#### ► LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO 8,1% (harina de TRIGO fermentada, agua), levadura, aceite de oliva 1,3%, sal, masa madre inactiva (harina de TRIGO fermentada), aroma natural, harina de malta de TRIGO.

**Puede contener trazas de:** soja, sésamo, huevo, leche, mostaza.

#### ► SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

|                                                           | Presencia como ingrediente | Presencia como traza |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------|
| <b>Cereales que contienen gluten</b>                      | X                          | -                    |
| (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados) |                            |                      |
| 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>              | -                          | -                    |
| <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>            | -                          | -                    |
| 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 <sub>2</sub> | -                          | -                    |
| Altramuces y productos a base de altramuces                                                          | -                          | -                    |
| Moluscos y productos a base de moluscos                                                              | -                          | -                    |

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

|                                 | Producto listo para consumo | Producto envasado |
|---------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Valor Energético                | 1104 kJ                     | 1104 kJ           |
|                                 | 261 kcal                    | 261 kcal          |
| Grasas                          | 2,6 g                       | 2,6 g             |
| <i>de las cuales:</i>           |                             |                   |
| - ácidos grasos saturados       | 0,5 g                       | 0,5 g             |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 1,4 g                       | 1,4 g             |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 0,7 g                       | 0,7 g             |
| - ácidos grasos trans           | -                           | -                 |
| - ácidos grasos Omega-3         | -                           | -                 |
| Hidratos de Carbono             | 50 g                        | 50 g              |
| <i>de los cuales:</i>           |                             |                   |
| - azúcares                      | 1,5 g                       | 1,5 g             |
| Fibra Alimentaria               | 2,6 g                       | 2,6 g             |
| Proteínas                       | 8,3 g                       | 8,3 g             |
| Sal                             | 1,5 g                       | 1,5 g             |
| Sodio                           | 579 mg                      | 579 mg            |
| Colesterol                      | -                           | -                 |

\*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)                 | 49     | 71    | 94     |
| - Masa (g)               |        | 71    |        |
| - Relleno (g)            |        | -     |        |
| - Cobertura (g)          |        | -     |        |
| - Decorado (g)           |        | -     |        |
| Longitud / Diámetro (mm) | 102    | 114   | 126    |
| Ancho (mm)               | -      | -     | -      |
| Alto (mm)                | 40     | 55    | 70     |

Peso aproximado producto cocido 75 g Peso pack 450 g

\*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, interior muy alveolado.  
**Olor:** Olor suave, característico.  
**Sabor:** Característico a pan recién horneado, suave.  
**Aspecto:** Rústico.

\*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 | - | 10e4 ufc/g | -          |
| Anaerobios totales             | - | - | -          | -          |
| Enterobacterias                | - | - | -          | -          |
| Coliformes totales             | 1 | - | 10e2 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)   | 549,84      | 3,69     | 4,00         | 6,50         |
| Medidas internas (mm) | 587x389x233 | -        | -            | -            |
| Medidas externas (mm) | 592x394x242 | 80x290x0 | 1.000x75x0   | 490x460x0    |
| Material              | KM CS       | SAT+ADH  | PP           | PP           |
| Grosor (mm)           | 3,96        | 0,14     | 0,03         | 0,03         |
| Color (mm)            | Marrón      | Blanco   | Transparente | Transparente |
| Reciclable*           | +           | +        | +            | +            |

OTROS EMBALAJES

|                       |             |   |   |   |   |   |   |
|-----------------------|-------------|---|---|---|---|---|---|
|                       | 994679      | - | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g)   | 190,00      | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 0x0x0       | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 583x385x114 | - | - | - | - | - | - |
| Material              | KM CS       | - | - | - | - | - | - |
| Grosor (mm)           | 4,13        | - | - | - | - | - | - |
| Color                 | Marrón      | - | - | - | - | - | - |
| Reciclable*           | S           | - | - | - | - | - | - |

\*+=Si / -=No

PALETIZADO

|                                                                                   |            |       |                |           |                 |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|----------------|-----------|-----------------|-----------------------|
| Caja                                                                              |            |       |                |           |                 |                       |
|  | Unidades   |       | Peso neto (kg) |           | Peso bruto (kg) |                       |
|                                                                                   | 10         |       | 4,26           |           | 5,31            |                       |
| Palet                                                                             |            |       |                |           |                 |                       |
|  | Cajas/capa | Capas | Total cajas    | Peso (kg) | Altura (m)      | Tipo palet            |
|                                                                                   | 4          | 8     | 32             | 195       | 2,09            | 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.