

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 78249

Denominación comercial: MINI PAIN CHOC ALMA PREFERMENTADO

Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 28% de relleno y 0,85% de cobertura

Código EAN caja: 8424465782493

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465904611

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: 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 165 °C

15 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 15 minutos a 165°C.**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

› LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, mantequilla 16% (nata (LECHE), fermentos lácteos), agua, cacao (azúcar, cacao 11%, manteca de cacao 4%, emulgente (E322), aroma natural), azúcar, levadura, , proteína de TRIGO, gluten de TRIGO, sal, HUEVO líquido pasteurizado, dextrosa, fibra de TRIGO.**Puede contener trazas de:** frutos de cáscara, soja, mostaza.

› SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
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	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	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 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	2046 kJ	-
	491 kcal	-
Grasas	29 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	19 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	0,04 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	0,01 g	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	45 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	20 g	-
Fibra Alimentaria	4,5 g	-
Proteínas	9,5 g	-
Sal	0,79 g	0,00 g
Sodio	316 mg	-
Colesterol	3,6 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)	28	35	43
- Masa (g)		25	
- Relleno (g)		10	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		0	
Longitud / Diámetro (mm)	61	65	70
Ancho (mm)	51	55	60
Alto (mm)	51	55	60
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	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
Escherichia coli	1	-	1,0e2 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	1,0e2 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	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)	275,20	3,69	4,00	17,80
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	390x290x102	80x290x0	50x132x0	500x400x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Grosor (mm)	3,90	0,14	-	0,05
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Transparente
Reciclable*	+	+	+	+

➤ **OTROS EMBALAJES**

	998452	998453	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,33	0,39	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	100x150x0	50x50x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	SAT+ADH	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

► PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
60	2,1	2,43

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	16	128	336	1,78	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.