

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 80024

**Denominación comercial:** BOCADILLO BACON QUESO (13u)

**Denominación legal:** Bocadillo de bacon (25,5%) y queso fundido (12,7%) ultracongelado

**Código EAN caja:** 8424465800241

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitario:** 8424465951202

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días

**Vida útil secundaria:** 5 días en refrigeración

*\*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: 2 - 3 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 190 - 210 °C

5 - 6 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Dejar descongelar en frío positivo (0°C/+4°C) de un día para otro, o a temperatura ambiente durante 2-3 horas. Retirar del envase, puede proceder a su consumo en frío, recomendamos calentar en el horno durante aproximadamente 5-6 minutos a 190-210°C. Los tiempos y temperaturas de cocción son orientativos, pueden variar en función del horno empleado. Producto envasado en atmósfera protectora.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Pan (harina de TRIGO, agua, levadura, masa madre de TRIGO inactiva, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas), bacon semicocido con sabor ahumado 25. 5%(panceta de cerdo, agua, sal, almidón, proteína de SOJA, estabilizantes (E450, E407, E410, E451, E417), antioxidantes (E331, E301), conservador (E250), aromas, especias, humo natural), QUESO fundido 12. 7%(QUESO (contiene LECHE y HUEVO), mantequilla (LECHE), proteínas de la LECHE, almidón modificado (E1422, E1404), estabilizante (almidón de maíz), sales de fundido (E331, E452, E340), lactosuero (LECHE), sal, conservador (E202), acidulante (E330), colorante (extracto de pimentón)).

**Puede contener trazas de:** pescado, mostaza, apio.

#### > 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>	-	X
<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>	-	-
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	-	X
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 <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>	1085 kJ	-
	258 kcal	-
<b>Grasas</b>	10 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	4,7 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	30 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	1,0 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	1,4 g	-
<b>Proteínas</b>	10 g	-
<b>Sal</b>	1,8 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	720 mg	-
<b>Colesterol</b>	-	-

\*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>	225	235	245
- Masa (g)		145	
- Relleno (g)		90	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	-	-	-
<b>Ancho (mm)</b>	-	-	-
<b>Alto (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*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>Escherichia coli</b>	-	-	-	-
<b>Estafilococos coagulasa +</b>	-	-	-	-
<b>Bacillus cereus presuntivo</b>	-	-	-	-
<b>Clostridium sulfito-reductores</b>	-	-	-	-
<b>Clostridium perfringens</b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b>Salmonella spp</b>	1	-	-	*
<b>Listeria monocytogenes</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)	304,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	390x290x200	-	-	-
Medidas externas (mm)	393x293x206	-	0x50x0	-
Material	KM CS	-	PP	-
Grosor (mm)	3,00	-	0,04	-
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	-
Reciclable*	+	-	+	-

### OTROS EMBALAJES

	816120	816082	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	11,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	240x160x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	CART	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,30	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Rojo	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## &gt; PALETIZADO

## Caja


**Unidades**

13

**Peso neto (kg)**

3,06

**Peso bruto (kg)**

3,61

## Palet


**Cajas/capa**

8

**Capas**

9

**Total cajas**

72

**Peso (kg)**

285

**Altura (m)**

2

**Tipo palet**

Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

## &gt; CERTIFICACIONES:

## &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.