

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 81872

Denominación comercial: CRESTA FRANKFURT Y QUESO

Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 30% de relleno y 1% de cobertura

Código EAN caja: 8424465818727

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465918083

### 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: 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180 °C

18 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 18 minutos a 180°.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harina de TRIGO, agua, margarina vegetal (grasa vegetal (palma), aceites vegetales (girasol, soja, nabina, palma en proporciones variables), jarabe de glucosa y fructosa, agua, emulgentes (E471, E322), acidulante (E330), aroma natural, colorante (E160a)), dados tipo frankfurt 11% (carne de cerdo, agua, almidón, sal, proteína de SOJA, sólidos de la LECHE (proteína de la LECHE, lactosa (LECHE)), corteza de cerdo, especias (cilantro, chirivía, cardamono, apio, guindilla, jengibre, macis, nuez moscada, ajo), ajo, hemoglobina de cerdo, dextrosa, pimienta blanca, potenciador de sabor (E621), pimentón, estabilizante (E451), aroma de humo, conservador (E250), antioxidante (E316)), HUEVO líquido pasteurizado, QUESO emmental 2,8%, preparado sabor QUESO (suero de la LECHE en polvo, almidón modificado, QUESO en polvo, aroma, sal), suero de la LECHE en polvo, sal, almidón modificado, almidón, estabilizantes (E412, E401), grasa vegetal (coco), gluten de TRIGO, agente de tratamiento de la harina (E300).

**Puede contener trazas de:** frutos de cáscara, mostaza, pescado.

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

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
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>	-	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 <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>	1518 kJ	1323 kJ
	364 kcal	317 kcal
<b>Grasas</b>	22 g	19 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	12 g	10 g
- ácidos grasos monoinsaturados	6,9 g	6,0 g
- ácidos grasos poliinsaturados	2,1 g	1,8 g
- ácidos grasos trans	0,1 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	34 g	29 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	2,5 g	2,1 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	0,9 g	0,7 g
<b>Proteínas</b>	6,5 g	5,7 g
<b>Sal</b>	1,0 g	0,89 g
<b>Sodio</b>	406 mg	354 mg
<b>Colesterol</b>	23 mg	20 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
<b>Peso (g)</b>	93	100	108
- Masa (g)		69	
- Relleno (g)		30	
- Cobertura (g)		1	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	88	95	103
<b>Ancho (mm)</b>	83	90	98
<b>Alto (mm)</b>	16	20	25

**Peso aproximado producto cocido** 87 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:** -

**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><i>Escherichia coli</i></b>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella spp</i></b>	1	-	*	-
<b><i>Listeria monocytogenes</i></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)	316,00	3,69	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	385x285x143	-	-	-
Medidas externas (mm)	389x289x151	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	-	0,14	0,03	-
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

## &gt; PALETIZADO

**Caja**

**Unidades**

60

**Peso neto (kg)**

6

**Peso bruto (kg)**

6,57

**Palet**

**Cajas/capa**

8

**Capas**

12

**Total cajas**

96

**Peso (kg)**

656

**Altura (m)**

1,96

**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.