

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 84317

Denominación comercial: POPDOTS BLANCO CON CAMELO (42px3u)

Denominación legal: Bollería lista ultracongelada con 29% de cobertura y 9% caramelo decorado

Código EAN caja: 8424465843170

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465919394

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 4 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 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 20 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, grasas vegetales (palma, palmiste, coco), azúcar, agua, suero de la LECHE en polvo, aceite vegetal*, dextrosa, LACTOSA (LECHE), almidón, levadura, MANTEQUILLA, harina de SOJA, emulgentes (E322 (SOJA), E471, E481), sal, LECHE desnatada en polvo, colorante (E160a), agente de tratamiento de la harina (E300), aroma natural.

Puede contener trazas de: frutos de cáscara, huevo y mostaza.

> 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	-	X
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	-	-

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	1969 kJ	-
	472 kcal	-
Grasas	30 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	18 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	7,4 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	3,5 g	-
- ácidos grasos trans	0,4 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	45 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	28 g	-
Fibra Alimentaria	1,0 g	-
Proteínas	5,3 g	-
Sal	1,2 g	0,00 g
Sodio	479 mg	-
Colesterol	3,1 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)	19	22	25
- Masa (g)		13	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		7	
- Decorado (g)		2	
Longitud / Diámetro (mm)	42	46	51
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	33	37	42
Peso aproximado producto cocido	-		Peso pack 60 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: Exterior blanco y marrón, interior marfil

Olor: Suave aroma a bollería frita con notas al caramelo

Sabor: Amasa de bollería frita con matices de caramelo, ligerament e lácteo

Aspecto: Producto con cobertura blanca y decorado marrón

*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	-	1,0e4 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	1,0e1 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>	5	-	*	-

*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)	281,00	-	4,00	50,00
Medidas internas (mm)	385x285x152	-	-	-
Medidas externas (mm)	390x290x161	-	990x72x0	800x1.200x2.
Material	KM CS	-	PP	PEAD
Grosor (mm)	2,80	-	0,03	-
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	Azul
Reciclable*	+	-	+	-

OTROS EMBALAJES

	855155	855224	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	220x200x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	220x200x0	100x100x100	-	-	-	-	-
Material	PP	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Transparente	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	N	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
42	2,77	2,97

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	9	72	239	1,6	Pallet EUR 80x120 A1 kwal.

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

- Halal

> 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.