

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 87341  
**Denominación comercial:** BURGER CRISTALINA (15packsx4uds)  
**Denominación legal:** Pan cocido congelado  
**Código EAN caja:** 8424465873412  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465930900

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 450 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 -14,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

**Preparación:** Descongelar: 20 - 30 minutos en refrigeración

Fermentar: -

Cocer a: -

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar en el interior de la bolsa durante aprox. 50 min., el producto debe permanecer en el interior de la bolsa hasta su consumo. Una vez descongelado no conservar en nevera, conservar a temperatura ambiente en bolsa cerrada.

*\*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 4,1% (harina de TRIGO fermentada, agua), levadura, aceite de oliva 1,3%, sal, harina de malta de TRIGO.

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

#### > 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>	-	-
<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	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
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>	-	-
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>	994 kJ	-
	235 kcal	-
<b>Grasas</b>	2,4 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	0,4 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	1,4 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	0,7 g	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	44 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	1,6 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	2,6 g	-
<b>Proteínas</b>	7,9 g	-
<b>Sal</b>	1,3 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	560 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>	57	75	93
- Masa (g)		75	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	101	116	131
<b>Ancho (mm)</b>	-	-	-
<b>Alto (mm)</b>	40	54	68
<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:** 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
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	1	-	10e4 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	-	10e2 ufc/g	-
<b>Escherichia coli</b>	1	-	10 ufc/g	-
<b>Estafilococos coagulasa +</b>	1	-	10 ufc/g	-
<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	-	-	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	6,85
Medidas internas (mm)	587x389x233	-	-	-
Medidas externas (mm)	592x394x242	80x290x0	50x132x0	392x112x392
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	POLIOLEF
Grosor (mm)	3,96	0,14	-	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Blanco
Reciclable*	+	+	+	+

### OTROS EMBALAJES

	826179	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	0,45	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	25x21x0	-	-	-	-	-	-
Material	EPS	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Marrón	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	N	-	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

15

#### Peso neto (kg)

4,5

#### Peso bruto (kg)

5,48

### Palet



#### Cajas/capa

4

#### Capas

8

#### Total cajas

32

#### Peso (kg)

200

#### Altura (m)

2,09

#### Tipo palet

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.