

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** XES45004  
**Denominación comercial:** MUFFIN NUTELLA  
**Denominación legal:** Producto de pastelería ultracongelado  
**Código EAN caja:** 8000500366905  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:**

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días  
**Vida útil secundaria:** 3 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:

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Azúcar, crema de AVELLANAS con cacao 16,5% (azúcar, manteca de palma, AVELLANAS (13%), LECHE desnatada en polvo (8,7%), cacao desgrasado (7,4%), emulgentes: lecitina (SOJA); vainillina), harina de TRIGO, aceites vegetales (girasol, coco), HUEVOS 8,5%, LECHE fermentada semidesnatada 6,5%, masa madre 6,5%, (agua, TRIGO), agua, yema de HUEVO 4,5%, suero LÁCTEO en polvo, almidón modificado, gasificantes: difosfato disódico, carbonato ácido de sodio; gluten de TRIGO, emulgentes: mono y diglicéridos de los ácidos grasos, aromas, espesantes: goma xantana, gomaguar; sal.

**Puede contener trazas de:** CACAHUETES, ALMENDRAS, NUECES, ANACARDOS, NUECES DE PECÁN, NUECES DE BRASIL, PISTACHOS, NUECES DE MACADAMIA Y SEMILLAS DE 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>	-	X
<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	-	X
Nueces de Brasil	-	X
Pistachos	-	X
Pecanas	-	X
Nueces de Macadamia o de Australia	-	X
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>	1588 kJ	1588 kJ
	379 kcal	379 kcal
<b>Grasas</b>	18 g	18 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	4,1 g	4,1 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	48 g	48 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	30 g	30 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	-	-
<b>Proteínas</b>	6,5 g	6,5 g
<b>Sal</b>	0,76 g	0,76 g
<b>Sodio</b>	303 mg	303 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>	86	86	86
- Masa (g)		86	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	7	7	7
<b>Ancho (mm)</b>	7	7	7
<b>Alto (mm)</b>	7	7	7
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	86 g		<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:** Característico

**Olor:** Característico

**Sabor:** Característico

**Aspecto:** Característico

\*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	-	1,0e4 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<b>Escherichia coli</b>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<b>Estafilococos coagulasa +</b>	1	-	1,0e1 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>	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)	90,00	-	-	25,00
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	680x680x670	-	-	253x320x75
Material	-	-	-	PP
Grosor (mm)	-	-	-	-
Color (mm)	Marrón	-	-	Transparente
Reciclable*	+	-	-	+

### OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

48

#### Peso neto (kg)

4,13

#### Peso bruto (kg)

4,73

### Palet



#### Cajas/capa

9

#### Capas

5

#### Total cajas

45

#### Peso (kg)

238

#### Altura (m)

3,5

#### Tipo palet

-

## 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.