

## FICHA TÉCNICA

## DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 21290

Denominación comercial: BERLIDOTS BOMBÓN

Denominación legal: Bollería ultracongelada

Código EAN caja: 8424465212907

Código EAN pack: 8424465986778

Código EAN unitario: 8424465212921

## 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: 60 - 75 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 60-75 minutos a temperatura ambiente.*\*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

## › LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Masa: Harina de TRIGO, agua, grasa vegetal (palma), azúcar, aceite vegetal (girasol)\*, levadura, dextrosa, almidón de TRIGO, gasificantes (E450, E500), sal, albúmina de HUEVO en polvo, estabilizantes (E412, E415, E466), emulgentes (E471, E481, E472e), suero de la LECHE en polvo, colorante (E160a) y LECHE desnatada en polvo. Relleno 27%: Azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo 2,2%, suero de la LECHE en polvo, pasta de AVELLANA, grasa vegetal (palma), emulgente (E322) y aromas. Cobertura 11%: Azúcar, grasa vegetal (coco y palmiste), cacao desgrasado en polvo 1%, LECHE en polvo, aromas, estabilizante (E492) y emulgente (E322).**Puede contener trazas de:** soja, mostaza, otros frutos de cáscara.

## › 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>	-	-
<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	-	-

**Presencia como ingrediente**
**Presencia como traza**

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	X
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>	1891 kJ	-
	453 kcal	-
<b>Grasas</b>	28 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	13 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	9,2 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	5,5 g	-
- ácidos grasos trans	0,3 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	44 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	21 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	1,8 g	-
<b>Proteínas</b>	5,8 g	-
<b>Sal</b>	0,80 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	321 mg	-
<b>Colesterol</b>	1,1 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
<b>Peso (g)</b>	80	90	100
- Masa (g)		55	
- Relleno (g)		25	
- Cobertura (g)		10	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	85	92	99
<b>Ancho (mm)</b>	-	-	-
<b>Alto (mm)</b>	38	45	52
<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:** Exterior dorado con hilo de cacao negro, interior marfil

**Olor:** Intenso a cacao, ligeramente lácteo

**Sabor:** Cacao con avellanas y masa de bollería

**Aspecto:** Agradable, producto decorado con hilo de cacao negro

\*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	-	10e5 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	-	10e2 ufc/g	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	1	-	10 ufc/g	-
<b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>	1	-	10 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>	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)	279,30	3,69	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	385x285x152	-	-	-
Medidas externas (mm)	390x290x162	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	3,92	0,14	0,03	-
Color (mm)	9	1	2	9
Reciclable*	+	+	+	+

### OTROS EMBALAJES

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

36

#### Peso neto (kg)

3,24

#### Peso bruto (kg)

3,6

### Palet



#### Cajas/capa

8

#### Capas

11

#### Total cajas

88

#### Peso (kg)

342

#### Altura (m)

1,93

#### Tipo palet

Euro. 800x1200mm

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### > CERTIFICACIONES:

- Halal
- UTZ

### > 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 (CE) 1881/2006, 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.
- 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.