


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PETIT BOMBÓN	Código:	06100201	
	Edición:	8	
	Fecha:	02/07/2018	
	Página:	- 1 -	

1. PRODUCTO

Se trata de una lámina de masa triangular de color beige característico enrollada sobre sí misma. En su interior lleva un relleno de crema al cacao, de color marrón oscuro característico. Todo ello ultracongelado.

2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

M EDIDAS		PESO	
		Peso total:	30,00 ± 3,00 gr.
Longitud:	7,90 ± 0,50 cm.		
Anchura:	3,20 ± 0,30 cm.		
Altura:	2,40 ± 0,30 cm.		

3. LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, margarina (grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, sal, emulgentes E322, E471, conservador E202, acidulante E330, aromas, colorante natural E160a), crema al cacao (azúcar, aceite vegetal de girasol, almidón de maíz, almidón modificado de maíz y patata, cacao desgrasado en polvo 10%, pasta de AVELLANA, LACTOSA, emulgentes lecitina de SOJA y girasol, aromas, aroma de cafeína), agua, levadura, azúcar, sal, mejorante (emulgente E472e, antiaglomerante E170, gluten de TRIGO, dextrosa, antioxidante E300, enzimas (TRIGO)), gluten de TRIGO.

4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	Enfilmado
Envase:	Bolsa polipropileno transparente termosellado. Color Precinto: Transparente.
Embalaje:	(60018) Caja Bolleria Peq. Pastisart
Cantidad:	5,00 Kg (2 bolsas de 2,50 kilos)
Medidas Embalaje:	EAN 13:8436021986955
Largo:	30
Ancho:	cm.
Alto:	20
Etiqueta:	cm.
	20
	cm.
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	(16 x 9) = 144 Cajas
Tamaño del pálet: Longitud: 120 cm.	LPR Rojo
Anchura: 80 cm.	
Altura: 190 cm.	

5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN

Temperatura:	-18 °C
Fecha de consumo preferente:	365 días (desde fecha de fabricación)

6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

*Descongelación: Temperatura 20 °C Tiempo: 20 min.	*Fermentación: Temperatura 30 °C Tiempo: 30 min. Humedad: 75,00 %
*Cocción: Temperatura 190 °C Tiempo: 12 min. Vapor/Tiro: 4 Seg.	

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1825 / 436)
Grasas (g)	29,2
de las cuales saturadas (g)	13,6
Hidratos de Carbono (g)	37,8
de los cuales azúcares (g)	12,5
Fibra Alimentaria (g)	4,0
Proteína (g)	5,4
Sal (g)	0,7

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias:	
Escherichia Coli:	Máx 10 ufc/g
Listeria Monocytog.:	AUSENCIA/25
Aerobios:	g
Staphilococcus Aureus:	
Salmonella:	Máx 10 ufc/g
	AUSENCIA/25
	g

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Gluten	X	Apio	-	Pescado	T
Huevo	T	Mostaza	-	Crustáceos	-
Soja	X	Sésamo	T	Moluscos	-
Leche y	X	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Derivados Frutos	X	Altramuces	-		

Cáscara

Nota:

10.1 General

- Real Decreto 496/2010, sobre la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y sus modificaciones.
- Real Decreto 1137/1984, sobre la RTS para la Fabricación, Circulación y Comercio de Pan y Panes Especiales y sus modificaciones.

10.2 Higiene y Seguridad Alimentaria y microbiología

- Reglamento (CE) 178/2002, sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) 853/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos 2073/2005

10.3 Contaminantes químicos

- Reglamento (CE) N°1881/2006, fija el contenido máximo de determinados contaminantes y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) N° 396/2005, fija los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) 2017/2158 sobre la acrilamida en los alimentos y sus modificaciones.

10.4 Organismos Modificados Genéticamente

- Reglamento (CE) 1829/2003 sobre OGM's y sus modificaciones.

10.5 Etiquetado

- Real Decreto 1334/1999, sobre la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.