

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>TRIÁNGULO ESPECIAL MARGARINA</b>  ULTRACONGELADO	Código:	06105001	
	Edición:	6	
	Fecha:	02/07/2022	
	Página:	- 1 -	

### 1. PRODUCTO

Se trata de una lámina de masa triangular de color beige característico ultracongelada.

### 2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

M EDIDAS		PESO	
		Peso total:	95,00 ± 4,00 gr.
Longitud:	15,00 ± 0,25 cm.		
Anchura:	13,00 ± 0,25 cm.		
Altura:	0,80 ± 0,02 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, aroma, colorante natural E160a), agua, levadura, azúcar, sal, emulgente E472e, antiapelmazante E170, dextrosa, antioxidante E330, enzimas, gluten de TRIGO, aromas.

### 4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	granel		
Envase:	Bolsa polietileno baja densidad. Color Precinto: Transparente.		
Embalaje:	(60012) Caja Bolleria Gr. Anónim		
Cantidad:	85 Ud (1 bolsas)		
Medidas Embalaje:	Largo:	40	EAN 13:8436021980618
	Ancho:	cm.	GTIN 14 Caja:38436021980619
	Alto:	29	GTIN 14 Palet:78436021980617
Etiqueta:	cm.		Código y nombre producto, ingredientes, unidades o peso/caja, lote, caducidad, condiciones de almacenamiento.
		20	
		cm.	
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	(8 x 9) = 72 Cajas		
Tamaño del pálet:Longitud:120 cm.	LPR Rojo		
Anchura:80 cm.			
	Altura:	190 cm.	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TRIANGULO ESP. MARG.  ULTRACONGELADO	Edición	
	: Fecha:	6 02/07/2022
	Página:	- 2 -

## 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: 90 min. Humedad: 75,00 %
*Cocción: Temperatura 190 °C Tiempo: 10 min. Vapor/Tiro: 3 Seg.	

## 7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1711 / 410)
Grasas (g)	26,1
de las cuales saturadas (g)	12,7
Hidratos de Carbono (g)	35,5
de los cuales azúcares (g)	5,1
Fibra Alimentaria (g)	4,0
Proteína (g)	8,1
Sal (g)	0,8

## 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	T	Sésamo	T	Moluscos	-
Leche y	T	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Derivados Frutos	T	Altramuces	-		

Cáscara

Nota:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TRIANGULO ESP. MARG.	Edición : Fecha:               6 02/07/2022 Página: - 3 -	
---	---	--

## 10. LEGISLACIÓN

### 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) 852/2004 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) modificaciones.
- Nº1881/2006 modificaciones.
- Reglamento (CE) N° 396/2005 Reglamento (UE)

2017/2158

### 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.