

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
PASTINUT BIG BOMBÓN****Código:** 000901773
Edición: 4
Fecha: 09/12/2020
Página: - 1 -**1. PRODUCTO**

Bollería ultracongelada

2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

MEDIDAS	PESO
	Peso total: 60,00 gr.
Longitud: 10,80 ± 0,80 cm. Anchura: Altura: 3,50 ± 0,50 cm.	

3. LISTA DE INGREDIENTES

Masa: Harina de TRIGO, agua, grasa vegetal (palma, antioxidantes (E304, E306, E330)), aceite vegetal (girasol), dextrosa, levadura, harina de SOJA, suero de LECHE en polvo, gasificantes (E450, E500), sal, emulgentes (E471, E481), LECHE desnatada en polvo, colorante (E160a), aroma. Cobertura 25%: Azúcar, grasa vegetal (coco y palmiste), cacao desgrasado en polvo 2,2%, LECHE en polvo, aromas, estabilizante (E492), emulgente (E322).

4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	Granel
Envase:	Bolsa de polietileno de baja densidad. Color Precinto: Transparente.
Embalaje:	(129) CAJA PROVEEDOR
Cantidad:	48 Ud.
Medidas Embalaje: Largo: 59 cm. Ancho: 40 cm. Alto: 13 cm.	EAN 13: 8436531688509 GTIN 14 Caja: 18436531688506 GTIN 14 Palet: 58436531688504
Etiqueta:	Código y nombre producto, ingredientes, unidades o peso/caja, lote, caducidad, condiciones de almacenamiento.
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	(4 x 15) = 60 Cajas
Tamaño del pálet: Longitud: 120 cm. Anchura: 80 cm. Altura: 205 cm.	CHEP

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTINUT BIG BOMBÓN	Código:	000901773
	Edición:	4
	Fecha:	09/12/2020
	Página:	- 2 -

5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN

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

6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

*Descongelación:

Temp.: Ambiente °C

Tiempo: 15-20 min.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1881 / 45409)
Grasas (g)	31,7
de las cuales saturadas (g)	17,2
Hidratos de Carbono (g)	33,8
de los cuales azúcares (g)	14,0
Fibra Alimentaria (g)	1,8
Proteína (g)	6,4
Sal (g)	0,7

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias:	
Escherichia Coli:	max 10 ufc/g
Listeria Monocytog.:	Ausencia/25 g
Aerobios:	max 10 ⁴ ufc/g
Staphilococcus Aureus:	max 10 ufc/g
Salmonella:	

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

Nota:

--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTINUT BIG BOMBÓN	Código: 000901773	
	Edición: 4	
	Fecha: 09/12/2020	
	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) 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos

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.

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.