

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 67925
Denominación comercial: DOTS DUBAI STYLE
Denominación legal: Bollería lista ultracongelada con 22% de relleno , 11% de cobertura y % 5,5% de decorado
Código EAN caja: 8424465679250
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465985795

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 2 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: 30 minutos a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: harina de TRIGO, agua, azúcar, grasas vegetales (palma, palmiste, coco), aceite vegetal (girasol), suero de la LECHE en polvo, dextrosa, PISTACHO, pasta de PISTACHO, levadura, cacao desgrasado en polvo, harina de SOJA, LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, gasificantes (E450, E500), sal, emulgentes (E322, E322 (SOJA), E471 (vegetal), E481), aroma natural, extracto de espirulina, colorante (E160a), agente del tratamiento de la harina (E300).

Puede contener trazas de: mostaza, otros frutos de cáscara, huevo.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	X
Cebada	-	X
Avena	-	X
Espelta	-	X
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	X
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	X	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	X	-
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	-

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	X	-
Pecanas	-	-
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 ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1913 kJ	-
	459 kcal	-
Grasas	29 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	11 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	8,1 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	7,3 g	-
- ácidos grasos trans	0,3 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	41 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	22 g	-
Fibra Alimentaria	1,9 g	-
Proteínas	7,3 g	-
Sal	1,0 g	0,00 g
Sodio	411 mg	-
Colesterol	0,8 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
Peso (g)	65	72	80
- Masa (g)		44	
- Relleno (g)		16	
- Cobertura (g)		8	
- Decorado (g)		4	
Longitud / Diámetro (mm)	89	93	98
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	31	35	40

Peso aproximado producto cocido - Peso pack -

*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 y marrón. Interior marfil y verde claro

Olor: Suave aroma a bollería frita

Sabor: A masa de bollería con relleno con pistacho, ligeramente lácteo

Aspecto: Producto con media cobertura marrón, decorado pistacho e hilos de masa

*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
Aerobios mesófilos totales	1	-	1,0e4 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	1,0e2 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	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.

PORCENTAJE GRASA CRUDO

PORCENTAJE GRASA COCINADO

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	232,00	5,07	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	390x285x109	-	-	-
Medidas externas (mm)	393x288x115	110x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	2,88	0,14	0,03	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Azul
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	998958	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	0,44	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	59x35x1	-	-	-	-	-	-
Material	CAR+PLS	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,50	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Sí / -=No

PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	36		2,59		2,85	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	8	16	128	390	1,99	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

CERTIFICACIONES:

CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

- Sin aromas artificiales
- Sin colorantes artificiales
- Sin conservantes

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) 2023/915, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- 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.