



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: **13115****MINI REJITA CREMA CACAO AVELLANAS 30G**

FÓRMULA CUALITATIVA	Ingredientes: Harina de trigo , crema cacao con avellana (30%) (azúcar, aceites y grasas vegetales (palma, girasol), cacao desgrasado en polvo (4%), almidón (maíz), emulgente (lecitina de soja), pasta de avellanas (0,3%), aromas y vainillina), agua, grasas y aceites vegetales (palma, girasol), azúcar, mantequilla , levadura, huevo , sal, emulgentes (lecitina de girasol, E-471, E-472e), acidulante (ácido cítrico), aroma, colorante (beta-caroteno), harina de trigo fermentada, gluten de trigo , dextrosa, antioxidantes (E-300, E-920), enzimas. Pintado con huevo . Puede contener trazas de cacahuete , sésamo , frutos de cáscara y sus derivados.				
Posibles alegaciones					
UNIDADES/CAJA	132	PARTIDA ARANCELARIA	1905909000	I.V.A.	10 %

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LAS PIEZAS

ESTADO PIEZA	PESO TOTAL (g)	PESO MASA (g)	PESO RELLENO (g)	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PERÍMETRO (mm)
CONGELADO	30 ± 2,7	21	9	55 ± 8	35 ± 5		
HORNEADO	25 ± 2,3						

CARACTERÍSTICAS ENVASE/EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA				PALET			
TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO	
CAJA BLL 10 A	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	140	14	10	
	392	238	126				
ENVASE INTERIOR				LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
EMBOLSADO - 3 BOLSAS				1200	800	1914	613
EAN13	8436022131156			DUN14 (CAJA)	18436022131153		

VIDA TOTAL Y CONSERVACIÓN

VIDA TOTAL PRODUCTO	210 días	Bollería congelada. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.
---------------------	----------	---

MODO DE EMPLEO

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (min)	FERMENTACIÓN	HORNEADO	
	TIEMPO (min)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
30	---	12-14	180°C

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corriente de aire.

El tiempo de fermentación recomendado es para una humedad relativa entre 75 - 80% y una temperatura de 28 - 30°C.

Los datos de horneado son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional o del tipo de horno.



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: **13115****MINI REJITA CREMA CACAO AVELLANAS 30G**

NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	HORNEADO	PARÁMETROS	CONGELADO
VALOR ENERGÉTICO	1995Kj / 478Kcal	Enterobacterias	<= 10E4 ufc/g
GRASAS	27,7 g	E. Coli	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: SATURADAS	13,33 g	S. Aureus	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS	7,96 g	Salmonella	Ausencia / 25 g
De las cuales: POLIINSATURADAS	6,40 g	Listeria monocitógenes	<= 10E2 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	50,5 g	Bacillus Cereus	<= 10E3 ufc/g
De los cuales: AZÚCARES	18 g	CONTAMINANTES QUÍMICOS	
FIBRA ALIMENTARIA	2,1 g	PARÁMETROS	CONGELADO
PROTEÍNAS	5,6 g	AFLATOXINAS (B1 + B2 + G1 + G2)	<= 4 ppb
SAL	0,58 g	AFLATOXINA B1	<= 2 ppb
HUMEDAD	13 %	DEOXINIVALENOL	<= 500 ppb
CENIZAS	1,1 g	ZEARALENONA	<= 50 ppb
		OCRATOXINA A	<= 3 ppb

DECLARACIÓN ALERGENOS	
Según el reglamento 1169/2011	Presencia en el producto (+) Ausencia en el producto (-) Puede contener trazas (Trazas)
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	+
Crústaceos y productos a base de crustáceos.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Huevos y productos a base de huevos.	+
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes.	TRAZAS
Soja y productos a base de soja.	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	+
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	+
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	TRAZAS
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg ó 10 mg/litro en términos de SO2 total.	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

POBLACIÓN DE DESTINO
La población de destino del producto es el público en general excepto aquellos consumidores que sean alérgicos o intolerantes a alguno de los ingredientes de la fórmula, de acuerdo con la legislación referente a este tema. Ver listado ingredientes y/o alérgenos detallados en esta ficha técnica.

Elaborado por departamento de Calidad	
Revisado por Directora I+D	Aprobado por Director Marketing