



FICHA TÉCNICA PRODUCTO
CÓDIGO: **12285**
MINI HOOPS BOMBON



FÓRMULA CUALITATIVA Ingredientes: Harina (**trigo** y **soja**), cobertura (25%) (azúcar, grasa vegetal (coco, palma), cacao desgrasado en polvo (2,2%), **leche**, estabilizante (E-492), emulgente (lecitina de **soja**), aromas), grasa y aceites vegetales (palma), azúcar, agua, almidón (**trigo**, patata), levadura, **huevo**, **gluten** de **trigo**, harina de **cebada** malteada, dextrosa, sal, emulgentes (lecitina de **soja**, E-471, E-472e), proteínas de la **leche**, antioxidante (E-300), estabilizante (E-415) y aroma. Puede contener trazas de **frutos de cáscara**.

Posibles alegaciones

UNIDADES/CAJA 75 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			70 ± 10	70 ± 10	30 ± 10	

CARACTERÍSTICAS ENVASE/EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA				PALET			
TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO	
CAJA BLL 1 H	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	100	10	10	
	392	235	183	DIMENSIONES PALET			
ENVASE INTERIOR				LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
A GRANEL CON PAPEL PARAFINADO				1200	800	1980	272
EAN13	8433709122858			DUN14 (CAJA)	18433709122855		

VIDA TOTAL Y CONSERVACIÓN

VIDA TOTAL PRODUCTO 270 días Producto congelado. 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)
20	---	---	---

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: **12285**
MINI HOOPS BOMBON



NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	HORNEADO	PARÁMETROS	CONGELADO
VALOR ENERGÉTICO	2029Kj / 488Kcal	Enterobacterias	<= 10E4 ufc/g
GRASAS	33,5 g	E. Coli	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: SATURADAS	20,79 g	S. Aureus	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS	9,77 g	Salmonella	Ausencia / 25 g
De las cuales: POLIINSATURADAS	2,95 g	Listeria monocitógenas	<= 10E2 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	38,4 g	Bacillus Cereus	<= 10E3 ufc/g
De los cuales: AZÚCARES	10,9 g	CONTAMINANTES QUÍMICOS	
FIBRA ALIMENTARIA	2,4 g	PARÁMETROS	
PROTEÍNAS	6,9 g	AFLATOXINAS (B1 + B2 + G1 + G2)	CONGELADO
SAL	0,47 g	AFLATOXINA B1	<= 4 ppb
HUMEDAD	17,8 %	DEOXINIVALENOL	<= 2 ppb
CENIZAS	1 g	ZEARALENONA	<= 500 ppb
		OCRATOXINA A	<= 50 ppb
			<= 3 ppb

DECLARACIÓN ALERGENOS	
	Presencia en el producto (+) Ausencia en el producto (-) Puede contener trazas (Trazas)
Según las directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y el Real Decreto 1164/2005	
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.	+
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	-
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.	TRAZAS
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	-
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.	-

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