

1. DENOMINACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	<b>BUÑUELO CREMA</b>
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	Producto de pastelería y Repostería. Masas batidas De acuerdo a Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	GRANELES
COMPOSICIÓN (INGREDIENTES)	<b>Base:</b> HUEVO líquido pasteurizado, agua, LECHE, harina de TRIGO (GLUTEN), manteca de cerdo, aceite de girasol, sal, gasificantes (E-450i, E-500ii, E-500i), emulgente (E-471). <b>Relleno:</b> crema sabor vainilla (80%): agua, azúcar, almidón modificado, almidón de maíz, dextrosa, conservante (E-202), sal, colorantes (E-171, E-160c, E-160a), estabilizante (E-466), sal, acidulante (E-330), aroma. <b>Cobertura:</b> sacarosa, dextrosa, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma) y anti aglomerante (E-170).
DECLARACIÓN DE INGREDIENTES EN ETIQUETADO DEL PRODUCTO	<b>INGREDIENTES:</b> <b>Base:</b> HUEVO líquido pasteurizado, agua, LECHE, harina de TRIGO (GLUTEN), manteca de cerdo, aceite de girasol, sal, gasificantes (E-450i, E-500ii, E-500i), emulgente (E-471). <b>Relleno:</b> crema sabor vainilla (80%): agua, azúcar, almidón modificado, almidón de maíz, dextrosa, conservante (E-202), sal, colorantes (E-171, E-160c, E-160a), estabilizante (E-466), sal, acidulante (E-330), aroma. <b>Cobertura:</b> sacarosa, dextrosa, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma) y anti aglomerante (E-170).
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se elabora una masa batida, y se fríe en forma de bola. Se rellena con crema pastelera y se espolvorea con azúcar glass. Posteriormente se dispone para embalaje y almacenamiento del producto de acuerdo a las condiciones establecidas para el mismo.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	
PRESENTACIÓN	Disposición en bandeja de cartón alimentario.
ENVASADO	Caja de cartón alimentario con una sola unidad por caja. Dimensiones: 39,5 x 29,5 cm x 7,5 cm Peso: 1600 g Peso Neto: 1500 g Aprox 65 uds por caja
PESO NETO	25 g por unidad
DIMENSIONES	3 cm de diametro
LOGÍSTICA	8 unidades por capa 15 capas por palet 120 unidades por palet Altura máxima palet < 160 cm Peso aproximado palet 345 Kg Mercancía No Remontable
DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	Consumo humano. Canal HORECA. Granel sin envasado para el cliente final.

3. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIONES DE TRANSPORTE	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	En caso de producto congelado: conservar a una temperatura < -18°C En caso de producto refrigerado: conservar entre 0 y 5°C
CADUCIDAD   CONSUMO PREFERENTE	En caso de producto congelado: 6 meses. Una vez descongelado conservar como producto refrigerado por un tiempo inferior a los 7 días. En caso de producto refrigerado: 10 días.

## FICHA TÉCNICA

### CONDICIONES DE TRANSPORTE

En caso de producto congelado: transportar a una temperatura < -18°C  
 En caso de producto refrigerado: transportar entre 0 y 5°C  
 Mercancía no remontable

### 4 TRAZABILIDAD. LOTEADO Y ETIQUETADO

#### SISTEMA DE LOTEADO

El producto se lote siguiendo la siguiente codificación:  
 YYYY  
 donde:  
 X= último dígito del año en curso.  
 YYY=día juliano siendo el 1 de enero el 001 y el 31 de diciembre el 365

### 6. IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS

	PRESENCIA EN EL ARTÍCULO	TRAZAS EN EL ARTÍCULO	EL ARTÍCULO PUEDE CONTENER TRAZAS DE	TRAZAS EN LA LÍNEA
GLUTEN	x			trazas en la línea
HUEVO	x			trazas en la línea
SOJA				trazas en la línea
LECHE	x			trazas en la línea
FRUTOS DE CÁSCARA				trazas en la línea
GRANOS DE SÉSAMO				trazas en la línea
CACAHUETES				trazas en la línea
SULFITOS				trazas en la línea
APIO				trazas en la línea
MOSTAZA				trazas en la línea
ALTRAMUCES				trazas en la línea
CRUSTÁCEOS				
PESCADO				trazas en la línea
MOLUSCOS				

CONTIENE GLUTEN, HUEVO, LECHE

PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, GRANOS DE SÉSAMO, CACAHUETES, SULFITOS, APIO, ALTRAMUCES, PESCADO Y MOSTAZA

### 5. VALORES NUTRICIONALES (valores medios por 100 g)

Valor energético	N.A. kcal
	N.A. kJ
Grasas	N.A. g
Grasas saturadas	N.A. g
Grasas monoinsaturadas	N.A. g
Grasas poliinsaturadas	N.A. g
Hidratos de Carbono	N.A. g
De los cuales azúcares	N.A. g
Fibra	N.A. g
Proteínas	N.A. g
Sal	N.A. g

Solo aplicable a aquellos productos envasados a consumidores finales tal y como se establece en el Reglamento 1169/2011

### 7. MICROBIOLOGÍA DEL PRODUCTO

<i>Escherichia coli</i>	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia
<i>Mohos y levaduras</i>	< 500 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia

\* Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.