

FICHA TÉCNICA

F-PSA-06/01 || Ed. 03

Fecha Emisión: 07/10/21

1. DENOMINACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	BUÑUELO CREMA
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)	Base: 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). Relleno: 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. Cobertura: sacarosa, dextrosa, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma) y anti aglomerante (E-170).
DECLARACIÓN DE INGREDIENTES EN ETIQUETADO DEL PRODUCTO	INGREDIENTES: Base: 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). Relleno: 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. Cobertura: sacarosa, dextrosa, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma) y anti aglomerante (E-170).
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se elabora una masa batida, y se frie 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 diámetro
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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 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.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En caso de producto congelado: transportar a una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ En caso de producto refrigerado: transportar entre 0 y 5°C Mercancía no remontable

FICHA TÉCNICA

F-PSA-06/01 || Ed. 03

Fecha Emisión: 07/10/21

4 TRAZABILIDAD. LOTEADO Y ETIQUETADO

SISTEMA DE LOTEADO	El producto se lote siguiendo la siguiente codificación: XXXX 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		
ETIQUETADO	PENDIENTE DE INCLUIR UNA ETIQUETA IMPRESA Y ESCANEADA		
Código EAN/DUN	13		N.A.
	DUN 14		N.A.

5. VALORES NUTRICIONALES (valores medios por 100 g)

Valor energético	207 kcal
Grasas	878,29 kJ
Grasas saturadas	1,22 g
Grasas monoinsaturadas	0,47 g
Grasas poliinsaturadas	0 g
Hidratos de Carbono	0,01 g
De los cuales azúcares	48,61 g
Fibra	43,09 g
Proteínas	0,05 g
Sal	0,25 g
	0,12 g

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

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			puede contener trazas	trazas en la línea
LECHE	x			trazas en la línea
FRUTOS DE CÁSCARA			puede contener trazas	trazas en la línea
GRANOS DE SÉSAMO			puede contener trazas	trazas en la línea
CAHAJETES			puede contener trazas	trazas en la línea
SULFITOS			puede contener trazas	trazas en la línea
APIO			puede contener trazas	trazas en la línea
MOSTAZA			puede contener trazas	trazas en la línea
ALTRAMUCES			puede contener trazas	trazas en la línea
CRUSTÁCEOS				
PESCADO				
MOLUSCOS				

CONTIENE GLUTEN, HUEVO, LECHE

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

7. PRESENCIA DE OGM

Producto libre de OGM

8. MICROBIOLOGÍA DEL PRODUCTO

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

* Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.