

1. DENOMINACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	BUÑUELO CREMA
CÓDIGO DEL PRODUCTO	A5212
MARCA COMERCIAL	Tejeros
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)	<p><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).</p> <p><b>Relleno:</b> crema sabor vainilla (80 %): agua, azúcar, suero de LECHE, almidón modificado (maíz), almidón (maíz), almidón (arroz), conservante (E-202), estabilizante (E-466), sal, acidulante (E-330), colorantes (E-160c, E-160a(iii)), aroma.</p> <p><b>Cobertura:</b> sacarosa, dextrosa, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma) y anti aglomerante (E-170).</p>
DECLARACIÓN DE INGREDIENTES EN ETIQUETADO DEL PRODUCTO	<p><b>INGREDIENTES:</b> 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, suero de LECHE, almidón modificado (maíz), almidón (maíz), almidón (arroz), conservante (E-202), estabilizante (E-466), sal, acidulante (E-330), colorantes (E-160c, E-160a(iii)), aroma. Cobertura: sacarosa, dextrosa, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma) y anti aglomerante (E-170).</p>
PROCESO DE ELABORACIÓN	<p>Se elabora una masa batida, y se frie en forma de bola. Se rellena con crema pastelera y se espolvorea con azúcar glass.</p> <p>Posteriormente se dispone para embalaje y almacenamiento del producto de acuerdo a las condiciones establecidas para el mismo.</p>

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	
PRESENTACIÓN	Disposición en bandeja de cartón alimentario.
ENVASADO	<p>Caja de cartón alimentario con una sola unidad por caja.</p> <p>Dimensiones: 39,5 x 29,5 cm x 7,5 cm</p> <p>Peso: 1600 g</p> <p>Peso Neto: 1500 g</p> <p>Aprox 65 uds por caja</p>
PESO NETO	25 g por unidad
DIMENSIONES	3 cm de diametro
LOGÍSTICA	<p>8 unidades por capa</p> <p>15 capas por palet</p> <p>120 unidades por palet</p> <p>Altura máxima palet &lt; 160 cm</p> <p>Peso aproximado palet 345 Kg</p> <p>Mercancía No Remontable</p>
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	<p>En caso de producto congelado: conservar a una temperatura <math>\leq -18^{\circ}\text{C}</math></p> <p>En caso de producto refrigerado: conservar entre 0 y 5°C</p>
CADUCIDAD   CONSUMO PREFERENTE	<p>En caso de producto congelado: 6 meses. Una vez descongelado conservar como producto refrigerado por un tiempo inferior a los 7 días.</p> <p>En caso de producto refrigerado: 10 días.</p>
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>En caso de producto congelado: transportar a una temperatura <math>\leq -18^{\circ}\text{C}</math></p> <p>En caso de producto refrigerado: transportar entre 0 y 5°C</p> <p>Mercancía no remontable</p>

**4 TRAZABILIDAD. LOTEADO Y ETIQUETADO**

<p><b>SISTEMA DE LOTEADO</b></p>	<p>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</p>				
<p><b>ETIQUETADO</b></p>	<p>PENDIENTE DE INCLUIR UNA ETIQUETA IMPRESA Y ESCANEADA</p>				
<p>Código EAN/DUN</p>	<table border="1"> <tr> <td>13</td> <td>N.A.</td> </tr> <tr> <td>DUN 14</td> <td>N.A.</td> </tr> </table>	13	N.A.	DUN 14	N.A.
13	N.A.				
DUN 14	N.A.				

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

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