

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 44934
Denominación comercial: FRICHEESEBURGUER
Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 33% de relleno , 0,77% de cobertura y 1,9% de decorado
Código EAN caja: 8424465449341
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465839722

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 1 día a temperatura ambiente
**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: 45 - 60 minutos a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: 185 - 190 °C
14 - 18 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 45-60 minutos a temperatura ambiente. Cocer 14-18 minutos a 185-190°C.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, margarina (grasa vegetal (palma), aceites vegetales (girasol, colza) en proporción variable, agua, jarabe de glucosa y fructosa, emulgente (E471), aroma, acidulante (E330), colorante (E160a)), agua, salsa de QUESO Cheddar 12% (agua, QUESO Cheddar 2,3%, QUESOS, suero de LECHE, emulgentes (E339, E452), almidón modificado, aroma natural, aroma de humo, proteínas de la LECHE, sal, conservador (E202) , colorante (E160c)), carne de vaca 10%, cebolla frita (cebolla, aceite de girasol refinado), tomate en trozos (tomate, zumo de tomate, sal, corrector de acidez (E330)), semillas de SÉSAMO, levadura, pepino e n vinagre (pepino, agua, sal, vinagre de vino), azúcar, HUEVO entero pasteurizado, almidón de maíz, sal, preparado barbacoa (azúcar, tomate en polvo, aroma, acidulante (E262), sal, maltodextrina ahumada, cebolla deshidratada, ajo deshidratado, almidón, fibra de arroz, especias), aceite de girasol, gluten de TRIGO, emulgente (E472e), ajo granulado, pimienta blanca.

Puede contener trazas de: Soja, frutos de cáscara, apio, pescado.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	-	X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	X

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	X
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	X
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1464 kJ	1323 kJ
	351 kcal	317 kcal
Grasas	22 g	20 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	10 g	9,4 g
- ácidos grasos monoinsaturados	0,4 g	0,4 g
- ácidos grasos poliinsaturados	0,1 g	0,1 g
- ácidos grasos trans	0,03 g	0,03 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	29 g	26 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	4,9 g	4,4 g
Fibra Alimentaria	1,6 g	1,4 g
Proteínas	8,8 g	8,0 g
Sal	0,51 g	0,46 g
Sodio	204 mg	184 mg
Colesterol	10 mg	9,1 mg

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

► PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	127	130	133
- Masa (g)		82	
- Relleno (g)		44	
- Cobertura (g)		1	
- Decorado (g)		3	
Longitud / Diámetro (mm)	102	105	108
Ancho (mm)	102	105	108
Alto (mm)	17	20	23

Peso aproximado producto cocido 117 g

Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

► CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: -

Olor: -

Sabor: -

Aspecto: -

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
Escherichia coli	1	-	1,0e2 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	1,0e2 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	1	-	1,0e2 ufc/g	-

*No detectado
n → número de unidades de la muestra.
c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.
m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.
M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

PORCENTAJE GRASA CRUDO

PORCENTAJE GRASA COCINADO

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	331,00	77,00	-	-
Medidas internas (mm)	391x287x144	289x80x0	-	-
Medidas externas (mm)	399x295x155	289x80x0	-	-
Material	KM CS	-	-	-
Grosor (mm)	4,00	-	-	-
Color (mm)	Marrón	Amarillo		
Reciclable*	+	+	-	-

OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Sí / -=No

PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	55		7,15		7,53	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	8	12	96	748	2,01	-

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

CERTIFICACIONES:

CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 2023/915, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.