

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61500  
Denominación comercial: BIG TULIPE DARK  
Denominación legal: Bollería ultracongelada  
Código EAN caja: 8424465615005  
Código EAN pack:  
Código EAN unitario: 8424465993707

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 540 días  
Vida útil secundaria: 3 días 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: 40 - 45 minutos a temperatura ambiente  
Fermentar: -  
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 45 minutos a temperatura ambiente.

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

LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Agua, azúcar, aceites vegetales (palma, girasol, colza), harina de TRIGO, almidón modificado, HUEVO entero en polvo, cacao desgrasado en polvo, grasas vegetales (palma, palmiste, coco (soporte LECHE)), suero de la LECHE en polvo, almidón, gasificantes (E450, E500), humectante (E420), lactosa (LECHE), emulgentes (E322 (SOJA), E471), LECHE desnatada en polvo, sal, dextrosa, albúmina de HUEVO, almidón de TRIGO, grasa láctea anhidra (LECHE), estabilizante (E415), LECHE en polvo, aromas naturales.

Puede contener trazas de: frutos de cáscara, mostaza.

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                     | -                          | -                    |
| 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                                                                                              | -                          | X                    |
| Nueces de Macadamia o de Australia                                                                   | -                          | X                    |
| Apio y productos derivados                                                                           | -                          | -                    |
| Mostaza y productos derivados                                                                        | -                          | X                    |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo                                              | -                          | -                    |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO <sub>2</sub> | -                          | -                    |
| 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                | 1702 kJ                     | -                 |
|                                 | 407 kcal                    | -                 |
| Grasas                          | 23 g                        | -                 |
| de las cuales:                  |                             |                   |
| - ácidos grasos saturados       | 5,7 g                       | -                 |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 6,5 g                       | -                 |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 10 g                        | -                 |
| - ácidos grasos trans           | 0,2 g                       | -                 |
| - ácidos grasos Omega-3         | -                           | -                 |
| Hidratos de Carbono             | 45 g                        | -                 |
| de los cuales:                  |                             |                   |
| - azúcares                      | 30 g                        | -                 |
| Fibra Alimentaria               | 1,2 g                       | -                 |
| Proteínas                       | 4,6 g                       | -                 |
| Sal                             | 1,2 g                       | 0,00 g            |
| Sodio                           | 490 mg                      | -                 |
| Colesterol                      | 1,0 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)                 | 131    | 138   | 146    |
| - Masa (g)               |        | 115   |        |
| - Relleno (g)            |        | 15    |        |
| - Cobertura (g)          |        | 6     |        |
| - Decorado (g)           |        | 2     |        |
| Longitud / Diámetro (mm) | 76     | 83    | 91     |
| Ancho (mm)               | 76     | 83    | 91     |
| Alto (mm)                | 66     | 73    | 81     |

Peso aproximado producto cocido - 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:** Marrón con cobertura blanca y trocitos de caramelo

**Olor:** Suave aroma a bizcocho chocolateado

**Sabor:** Intenso a chocolate

**Aspecto:** Forme de muffin con topping caramelo

\*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     | 1 | - | 1,0e4 ufc/g | - |
| Anaerobios totales             | - | - | -           | - |
| Enterobacterias                | - | - | -           | - |
| Coliformes totales             | 1 | - | 1,0e2 ufc/g | - |
| Escherichia coli               | 1 | - | 1,0e1 ufc/g | - |
| Estafilococos coagulasa +      | 1 | - | 1,0e1 ufc/g | - |
| Bacillus cereus presuntivo     | - | - | -           | - |
| Clostridium sulfito-reductores | - | - | -           | - |
| Clostridium perfringens        | - | - | -           | - |
| Mohos                          | - | - | -           | - |
| Levaduras                      | - | - | -           | - |
| Salmonella spp                 | 1 | - | *           | - |
| Listeria monocytogenes         | 5 | - | *           | - |

\*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)   | 241,00      | 3,48     | 4,00         | 14,75       |
| Medidas internas (mm) | 385x285x93  | -        | -            | -           |
| Medidas externas (mm) | 393x293x105 | 80x290x0 | 1.000x75x0   | 420x170x630 |
| Material              | KB CS       | SAT+ADH  | PP           | PEAD        |
| Grosor (mm)           | 3,90        | 0,14     | 0,03         | -           |
| Color (mm)            | Marrón      | Blanco   | Transparente | Azul        |
| Reciclable*           | +           | +        | +            | +           |

OTROS EMBALAJES

|                       |           |            |   |   |   |   |   |
|-----------------------|-----------|------------|---|---|---|---|---|
|                       | 994161    | 995322     | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g)   | 1,55      | 23,00      | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 0x0x0     | 0x0x0      | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 0x160x160 | 370x270x50 | - | - | - | - | - |
| Material              | PAPEL     | -          | - | - | - | - | - |
| Grosor (mm)           | 0,07      | -          | - | - | - | - | - |
| Color                 | Marrón    | Blanco     | - | - | - | - | - |
| Reciclable*           | S         | S          | - | - | - | - | - |

\*+=Sí / -=No

## PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

12

#### Peso neto (kg)

1,66

#### Peso bruto (kg)

2

### Palet



#### Cajas/capa

8

#### Capas

17

#### Total cajas

136

#### Peso (kg)

297

#### Altura (m)

1,94

#### Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### CERTIFICACIONES:

- Halal

### CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

- Sin conservantes

## 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.