

ALCACHOFA CORTADA BURGUER



FÓRMULA CUALITATIVA	Ingredientes: Harina de trigo , agua, sal, levadura. Puede contener leche , soja , huevo , frutos de cáscara , granos de sésamo , mostaza y productos derivados.				
POSIBLES ALEGACIONES	Fuente de fibra.				
UNIDADES/CAJA	65	PARTIDA ARANCELARIA	1905903000	I.V.A.	4 %

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LAS PIEZAS							
ESTADO PIEZA	PESO TOTAL (g)	PESO MASA (g)	PESO RELLENO (g)	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PERÍMETRO (mm)
CONGELADO	115±5.2			129±10			
HORNEADO	100±4.5						

CARACTERÍSTICAS EMBALAJE/PALETIZADO				
CAJA				
TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			
CR P-5 ANONIMA	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO BRUTO CAJA (KG)
	603	398	284	7,475
ENVASE INTERIOR				
CON BOLSA Y A GRANEL				
EAN13	8436014301192			
PALET				
CAJAS PALET	PISOS PALET		CAJAS PISO	
28	7		4	
DIMENSIONES PALET				
LARGO (mm)	ANCHO (mm)		ALTO (mm)	PESO (kg)
1200	800		2138	250,26
DUN14 (CAJA)	18436014301199			

VIDA TOTAL, CONSERVACIÓN Y MÉTODO DE TRANSPORTE		
VIDA ÚTIL (DÍAS)	365	Producto congelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

MODO DE EMPLEO			
TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (min)	FERMENTACIÓN	HORNEADO	
	TIEMPO (min)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
15-20		10-12	180

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corriente de aire.

El tiempo de fermentación recomendado es para una humedad relativa entre 75 - 80% y una temperatura de 28 - 30°C.

Los datos de horneado son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional o del tipo de horno.

Nutricional Producto Horneado		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	100 g	Legislación de referencia: Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.	
VALOR ENERGÉTICO	2184 kJ / 307 Kcal		
GRASAS	2.7 g	PARÁMETROS	CONGELADO
De las cuales: SATURADAS	0.6 g	ENTEROBACTERIAS	<= 10E4 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	60 g	E.COLI	<= 10E2 ufc/g
De los cuales: AZÚCARES	3.1 g	S.AUREUS	<= 10E2 ufc/g
FIBRA ALIMENTARIA	4.0 g	SALMONELLA	Ausencia /25 g
PROTEÍNAS	8.7 g	LISTERIA MONOCITÓGENES	<= 10E2 ufc/g
SAL	1.5 g	BACILLUS CEREUS	<= 10E3 ufc/g
		CONTAMINANTES QUÍMICOS	
		Cumple con el Reglamento (UE) 2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus posteriores modificaciones y con el Reglamento (UE) 2017/2158, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos y sus posteriores modificaciones.	

ALCACHOFA CORTADA BURGUER



DECLARACIÓN ALERGENOS

Según el REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información aliment	Presencia en el producto (+), Ausencia en el producto (-), Puede contener
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	+
Crústaceos y productos a base de crustáceos.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Huevos y productos a base de huevos.	Puede contener
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-
Soja y productos a base de soja.	Puede contener
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	Puede contener
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	Puede contener
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	Puede contener
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	Puede contener
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg ó 10 mg/litro en términos de SO2 total.	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

OGM

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente (OGM), ni está producido a partir de OMG, por lo que no requiere ser etiquetado como tal según lo indicado en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y sus posteriores modificaciones.

LEGISLACIÓN ADICIONAL APLICABLE

Real Decreto 308/2019, de 26 abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, y sus posteriores modificaciones.
El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2 y sus posteriores modificaciones.
El producto cumple con el Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones.

ENVASES

Los plásticos en contacto con nuestros alimentos cumplen con el Reglamento (CE) Nº 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos con sus posteriores modificaciones y con Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos con sus posteriores modificaciones.

POBLACIÓN DE DESTINO

La población de destino del producto es el público en general excepto celíacos y aquellos consumidores que sean alérgicos o intolerantes a alguno de los ingredientes de la fórmula, de acuerdo con la legislación referente a este tema. Ver listado ingredientes y/o alérgenos detallados en esta ficha técnica.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Dirección I+D	Responsable calidad planta	Responsable de especificaciones