

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 60985  
**Denominación comercial:** BAGEL CRISTALLINO CEREALES  
**Denominación legal:** Pan cocido congelado  
**Código EAN caja:** 8424465609851  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465950762

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### ► VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 450 días  
**Vida útil secundaria:** 10 días en refrigeración

*\*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 -14,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.  
**Preparación:** Descongelar: 20 - 25 minutos a temperatura ambiente  
Fermentar: -  
Cocer a: -

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 25 minutos a temperatura ambiente.

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

#### ► LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harina de TRIGO 42%, agua, linaza marrón, levadura, TRIGO triturado 2,7%, CENTENO triturado 2%, salvado de TRIGO 2%, SOJA triturada, aceite de oliva, semillas de girasol, SÉSAMO, linaza dorada, trigo sarraceno, azúcar, sal, harina tostada (CENTENO, TRIGO) 0,7%, harina de malta de TRIGO triturada 0,7%, masa madre inactiva (harina de CENTENO fermentada) 0,4%.

**Puede contener trazas de:** huevo, leche, mostaza.

#### ► SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	X	-
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	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	-

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	X
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 <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	1170 kJ	1170 kJ
	278 kcal	278 kcal
Grasas	5,8 g	5,8 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	0,8 g	0,8 g
- ácidos grasos monoinsaturados	2,2 g	2,2 g
- ácidos grasos poliinsaturados	2,0 g	2,0 g
- ácidos grasos trans	0,02 g	0,02 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	42 g	42 g
de los cuales:		
- azúcares	2,7 g	2,7 g
Fibra Alimentaria	7,0 g	7,0 g
Proteínas	11 g	11 g
Sal	1,2 g	1,2 g
Sodio	466 mg	466 mg
Colesterol	-	-

\*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)	56	75	94
- Masa (g)		75	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	98	110	122
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	38	45	53

**Peso aproximado producto cocido** 75 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	1	-	10e4 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	10e2 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	1	-	-	10e2 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.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	549,84	3,69	4,00	20,20
Medidas internas (mm)	587x389x233	-	-	-
Medidas externas (mm)	592x394x242	80x290x0	1.000x75x0	0x1.100x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	OPS
Grosor (mm)	3,96	0,14	0,03	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Azul Oscuro
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	994679	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	190,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	583x385x114	-	-	-	-	-	-
Material	KM CS	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	4,13	-	-	-	-	-	-
Color	Marrón	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	-	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

PALETIZADO



Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	60		4,5		5,24	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	4	8	32	193	2,09	Pallet Chep 80x120 Md

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) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- 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.