

MINI NAPOLITANA CREMA CHOCOLATE 20 G



FÓRMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Crema de chocolate (35%) (azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo (5%), almidón (maíz), grasa vegetal (palma), emulgente (lecitina), pasta de **avellanas**, aromas), harina de **trigo**, margarina (grasa vegetal (palma) y aceites vegetales en proporciones variables (girasol, nabina, soja), agua, emulgente (E471), sal, acidulante (ácido cítrico), antioxidantes (E304,E306), aroma natural, colorante (beta-caroteno natural)), agua, azúcar, levadura, sal, **gluten** de **trigo**, dextrosa, emulgente (E472e), antioxidante (E300), enzimas. Pintada con **huevo**. Puede contener **cacahuete, leche, soja, frutos de cáscara, granos de sésamo, mostaza** y productos derivados.

POSIBLES ALEGACIONES

BMC-RSPO-001123-MB (Si indica en el albarán MB producto certificado RSPO)

UNIDADES/CAJA

345

PARTIDA ARANCELARIA

1905908000

I.V.A.

10 %

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	20 ± 1.7	13	7	62 ± 5	26 ± 3		
HORNEADO	17 ± 1.4						

CARACTERÍSTICAS EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA

TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			
	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO BRUTO CAJA (KG)
CAJA BLL 1 A RF KRAF	393	237	187	7,208

ENVASE INTERIOR

EMBOLSADO - 3 BOLSAS

EAN13

8433709121745

PALET

CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO
50	5	10

DIMENSIONES PALET

LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
1.200	800	1.065	383
DUN14 (CAJA)	18433709121742		

VIDA TOTAL, CONSERVACIÓN Y MÉTODO DE TRANSPORTE

VIDA ÚTIL (DÍAS)

365

Bollería congelada. 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)
20		12-14	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	2.053 kJ / 491 kcal		
GRASAS	27 g	PARÁMETROS	CONGELADO
De las cuales: SATURADAS	11 g	ENTEROBACTERIAS	<= 10E4 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS	9.1 g	E.COLI	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: POLIINSATURADAS	6.8 g	S.AUREUS	<= 10E2 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	57 g	SALMONELLA	Ausencia /25 g
De los cuales: AZÚCARES	22 g	LISTERIA MONOCITÓGENES	<= 10E2 ufc/g

FIBRA ALIMENTARIA	2.5 g	BACILLUS CEREUS	<= 10E3 ufc/g
PROTEÍNAS	5.0 g	CONTAMINANTES QUÍMICOS	
SAL	1.8 g	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.	
HUMEDAD	9.7 %		
CENIZAS	1.2 g		

MINI NAPOLITANA CREMA CHOCOLATE 20 G



DECLARACIÓN ALERGENOS

Según el REGLAMENTO (UE) N° 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.	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Huevos y productos a base de huevo.	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	PUEDE CONTENER
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 de macadamia, nueces de Austria o 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 10mg/Kg o 10 mg/Litro en términos de S02 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.
 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, 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) N° 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos con sus posteriores modificaciones y con Reglamento (UE) n° 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 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

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664
 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL:
 central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com