

**MINI HOOPS BOMBON 30G**



FÓRMULA CUALITATIVA	Ingredientes: Harina de <b>trigo</b> , cobertura (25%) (azúcar, grasa vegetal (coco, palmiste, palma), cacao desgrasado en polvo, <b>leche</b> , estabilizante (E492), emulgente (lecitina de <b>soja</b> ) , aromas), agua, grasas y aceites vegetales (palma), <b>huevo</b> líquido pasteurizado, azúcar, levadura, almidón de patata, <b>gluten de trigo</b> , dextrosa, sal, emulgentes (lecitina de <b>soja</b> , girasol), E471, E472e), harina de <b>soja</b> , harina de <b>cebada</b> malteada, sólidos <b>lácteos</b> , estabilizante (E415), aromas. Puede contener trazas de <b>frutos de cáscara, mostaza</b> y productos derivados.
---------------------	---

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

UNIDADES/CAJA	80	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	30 ± 2.7			70 ± 10	70 ± 10	30 ± 10	

**CARACTERÍSTICAS EMBALAJE/PALETIZADO**

**CAJA**

TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			
CAJA BLL 32 H V2	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO BRUTO CAJA (KG)
	399	297	165	2,677

**ENVASE INTERIOR**

A GRANEL CON PAPEL PARAFINADO

EAN13	8425514139350
-------	---------------

**PALET**

CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO
96	12	8

**DIMENSIONES PALET**

LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
1.200	800	1.158	306,992
DUN14 (CAJA)	18425514139357		

**VIDA TOTAL, CONSERVACIÓN Y MÉTODO DE TRANSPORTE**

VIDA ÚTIL (DÍAS)	365	Bollería frita congelada. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.
------------------	-----	---

**MODO DE EMPLEO**

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (min)	FERMENTACIÓN	HORNADO	
	TIEMPO (min)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
20			

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	2.029 kJ / 488 kcal		
GRASAS	33 g	PARÁMETROS	CONGELADO
De las cuales: SATURADAS	21 g	ENTEROBACTERIAS	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS	9.8 g	E.COLI	Ausencia /25 g
De las cuales: POLIINSATURADAS	2.9 g	S.AUREUS	<= 10E2 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	38 g	SALMONELLA	Ausencia /25 g
De los cuales: AZÚCARES	11 g	LISTERIA MONOCITÓGENES	Ausencia /25 g
FIBRA ALIMENTARIA	2.4 g	BACILLUS CEREUS	<= 10E3 ufc/g
PROTEÍNAS	6.9 g	<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>	

SAL	0.47 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	18.0 %	
CENIZAS	1.0 g	

**MINI HOOPS BOMBON 30G**



**DECLARACIÓN ALERGENOS**

Según el <b>REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información aliment</b>	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.	-
Soja y productos a base de soja.	+
Leche y sus derivados (Incluida la lactosa).	+
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.	-
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 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.

<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado por:</b>	<b>Aprobado por:</b>
<b>Dirección I+D</b>	<b>Responsable calidad planta</b>	<b>Responsable de especificaciones</b>

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