



CUADERNO DE ESPECIFICACIONES FICHA TÉCNICA

Datos del producto

Producto de bollería congelado

Público de destino	Población en general excepto personas con una alimentación especial.				
Denominación comercial	Burger 12u				
Referencia	36363	Código EAN	8410087362472	Peso neto (g)	660

Datos del fabricante

Dirección	Dulcesa S.L.U. Avinguda d'Alacant, 134 Gandia 46702 (Valencia)		
Teléfono	(0034) 96 10 21 000	Fax	(0034) 96 10 21 001
Contacto	Joaquin del Rio Camacho	E-mail	joaquin.rio@dulcesol.es

Lista de ingredientes

Harina de **TRIGO**, agua, levadura, azúcar, aceite de girasol, **suero de leche** en polvo, **semillas de SÉSAMO**, sal, **gluten de TRIGO**, emulgentes: E-471 y E-481, conservadores: E-282, E-200 y E-202, estabilizante: goma guar, aromas y corrector de acidez: E-262.

Información para alérgicos

Puede contener trazas de almendras, avellanas, huevos, soja y/o productos derivados.

Condiciones de conservación y/o condiciones de utilización

Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar y mantener en lugar fresco y seco un máximo de 30 días.

Caducidad

Marcado de la fecha de caducidad	Consumir preferentemente antes del día-mes-año
Vida útil	365 días

Información del lote

- 1º.- L
- 2º.- Espacio
- 3º.- El nº correspondiente al día de producción con dos cifras
- 4º.- La letra correspondiente al mes de producción
- 5º.- Espacio
- 6º.- Número de envasadora o autoclave con dos cifras
- 7º.- Hora de producción con cuatro cifras o iniciales encargado

Especificaciones logísticas

Unidades/paquete	12u (12x1)	Cajas/palet	88
Paquetes/caja	4	Altura palet(cm)	234.5
Cajas/Base	4	Peso neto palet(kg)	232.32
Cajas/altura	22		

Características físico químicas

Parámetro	Unidad	Estándar	Tolerancias
Valor energético	kJ	1189	
	kcal	282	
Grasas	g	5.2	1.5
de las cuales saturadas	g	1.0	0.8
Hidratos de carbono	g	48	8.0
de los cuales azúcares	g	5.2	2.0
Fibra alimentaria	g	3.0	2.0
Proteínas	g	9.2	2.0
Sal	g	1.6	0.32

Características microbiológicas

Parámetro	Unidad	Estándar	Tolerancias	Frecuencia	Método de análisis
E.coli	ufc/g	Ausencia	Ausencia	Anual	ISO 16649-2:2001
Salmonella	ufc/25 .g	Ausencia	Ausencia	Anual	UNE-EN ISO 6579:2003
Staphilococcus Aureus	ufc/0,1 .g	Ausencia	Ausencia	Anual	UNE-EN ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003

Legislación aplicable

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 posteriores modificaciones.
Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de Seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la Higiene de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 1881/2006 y posteriores modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones
Reglamentos (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos y posteriores modificaciones.
Real Decreto 640/2006 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo y posteriores modificaciones.
Real Decreto 1334/1999 y posteriores modificaciones por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) nº 10/2011 de la comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) nº 1333/2008 del parlamento europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.
Real decreto 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

Fecha de elaboración: 11/01/2019

Fecha de impresión: 04/02/2019

Firma: Joaquín del Río

Director de Calidad, Medio Ambiente e I+D+I del grupo Dulcesol.