



FICHA TÉCNICA PASTA DE TÉ

Fecha últ. actualización: 13/03/2019

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con margarina y harina de trigo y cocida al horno, con la que se producen una masa con formas diversas. Añadiéndole confituras, chocolate.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **trigo**, margarina vegetal [aceite de girasol, grasa vegetal de palma, agua, sal, acidulante (ácido cítrico), emulgente (E471), aromas], azúcar, agua, dextrosa, mermelada de fresa [pulpa de fresa, azúcar, jarabe de glucosa, espesante (pectina), acidulante (ácido cítrico), conservante (Sorbato potásico), colorante (carmín de cochinilla) y aroma], cobertura de cacao [azúcar, grasas vegetales (palmiste, palma), cacao desgrasado en polvo (15,5%), emulsionante (lecitina de **soja**, E-476, E-492) y aroma natural (vainilla)], aroma de mantequilla.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>



FICHA TÉCNICA PASTA DE TÉ

Fecha últ. actualización: 13/03/2019

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2150 kJ – 514 kcal
Grasas	26,9 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	12,42 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	61,8 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	26,5 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	5,2 g
Fibra	1,9 g
Sal	0,05 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Bandejas de cartón envasado con polipropileno alimentario
 2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
- Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.

Información sobre OGM:

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	BANDEJAS	BANDEJAS	BOTES	GRANEL ENV.	GRANEL PURO
COD Interno	002003	002004	002081	004047	005040
COD EAN	8410803000640	8410803623450	8410803002958		8410803040998
COD EAN CAJA	1841080300064 7	1841080362345 7	1841080300295 5	841080306083 5	
PESO NETO ud	160 g	400 g	500 g	15 g	15g
UDS/CAJA	16	9 bandejas	9 pq	133	100 ud
PESO NETO caja	2,56 kg	3,6 kg	4,5kg	2	1,5 kg
CAJAS/PALET:	108	72	64	180	225