



## FICHA TÉCNICA PALMERAS DE HOJALDRE

Fecha últ. Actualización: 02/11/2018

Hoja 1/2

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Producto elaborado a partir de masa trabajada con margarina y cocida al horno, con la que se produce hojas delgadas superpuestas.

### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Harina de **trigo**, margarina vegetal: (grasa de palma y aceite de girasol, agua, emulgentes: E-471 y acidulante: E-330), azúcar, agua, sal y aroma natural.

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

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Staphylococcus DNAsa positivos	Ausencia / 0,1 g
E.coli	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / 30 g
Aw	0,4
Mohos y levaduras	500 col / g



## FICHA TÉCNICA PALMERAS DE HOJALDRE

Fecha últ. Actualización: 02/11/2018

Hoja 2/2

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2304kJ - 552Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>34 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>18 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>56 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>25 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>4,4 g</b>
<b>Fibra</b>	
<b>Sal</b>	<b>0,80 g</b>

### **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:**

Bandejas de PET, film y taper de 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:**

	BOTE	PAQUETE	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	002284	002234	004020	005019
COD EAN	8410803013015	8410803002149		
COD EAN CAJA	1841080313012	18410803002146	8410803060378	8410803041773
PESO NETO unid	550 g	200 g	28 g	14 g
UNIDADES/CAJA:	9 pq	12 pq	64ud	178ud
PESO NETO caja	4,95kg	2,40 kg	1,8 kg	2,5 kg
CAJAS/PALET:	35	100	128	144