



FICHA TÉCNICA

PASTA ALMENDRA CON EDULCORANTE SIN AZÚCARES AÑADIDOS. ALTO CONTENIDO EN FIBRA.

FT-265

REVISION:00

FECHA EDICIÓN: 03/03/2020

Hoja 1/3

DENOMINACIÓN	Pasta almendra con edulcorante, sin azúcares añadidos y con alto contenido en fibra.			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto	Pasta compacta con forma redondeada, corteza con Almendras doradas, olor a tostado y sabor dulce suave y agradable.			
INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011)	<p>Harina de TRIGO, manteca de cerdo iberico, salvado de TRIGO 8%, ALMENDRAS 8%, edulcorante (maltitol*), HUEVO pasteurizado, inulina 3%, fibra de guisante 3%, gasificante (E450i y E500ii). Proteína de LECHE, dextrosa, aceite vegetal (colza) y aromas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contiene azúcares naturalmente presentes. • *Un consumo excesivo puede causar efectos laxantes 			
INFORMACION NUTRICIONAL	INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011 (Valores medios))	Por 100 gr.	 	
	Valor energético	2186Kj / 500 kcal		
	Grasas	29 g		
	(de las cuales saturadas)	9,09 g		
	Hidratos de Carbono	62 g		
	(de los cuales azúcares)	<1 g		
	Fibra alimentaria	10,23g		
	Proteínas	7,4 g		
Sal	0,01 g			
DECLARACIÓN DE ALERGENOS (Reglamento UE 1169/2011)		Presencia	Trazas	Variedad
	CEREALES con GLUTEN y derivados	X		TRIGO
	CRUSTÁCEOS y derivados			
	HUEVOS y derivados	X		
	PESCADO y productos a base de pescado			
	SOJA y derivados		x	
	LECHE y sus derivados	X		
	FRUTOS de CÁSCARA y derivados	X	x	ALMENDRAS
	CACAHUETES y derivados		X	
	APIO y derivados			
	MOSTAZA y derivados			
	GRANOS DE SÉSAMO y derivados			
	DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)			
ALTRAMUCES y derivados				
MOLUSCOS y derivados				



FICHA TÉCNICA

**PASTA ALMENDRA CON EDULCORANTE
SIN AZÚCARES AÑADIDOS.
ALTO CONTENIDO EN FIBRA.**

FT-265

REVISION:00

FECHA EDICIÓN: 03/03/2020

Hoja 2/3

<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p>	<p>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.</p> <table border="1" data-bbox="564 629 1477 898"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: yellow;">ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</th> </tr> <tr> <th>MICROORGANISMOS</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Staphilococcus DNA sa positivos</td> <td>Ausencia /g.</td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td>Ausencia /g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausencia /g.</td> </tr> <tr> <td>Shigella</td> <td>Ausencia /g.</td> </tr> <tr> <td>Clostridium sulfito-reductores</td> <td>1000 col / g.</td> </tr> <tr> <td>Lysteria</td> <td>Ausencia /g.</td> </tr> </tbody> </table>			ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		MICROORGANISMOS	CANTIDAD	Staphilococcus DNA sa positivos	Ausencia /g.	E.coli	Ausencia /g.	Salmonella	Ausencia /g.	Shigella	Ausencia /g.	Clostridium sulfito-reductores	1000 col / g.	Lysteria	Ausencia /g.								
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																											
MICROORGANISMOS	CANTIDAD																										
Staphilococcus DNA sa positivos	Ausencia /g.																										
E.coli	Ausencia /g.																										
Salmonella	Ausencia /g.																										
Shigella	Ausencia /g.																										
Clostridium sulfito-reductores	1000 col / g.																										
Lysteria	Ausencia /g.																										
<p>DATOS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN</p>	<p>Bandejas de PET. Piezas envueltas individualmente en plástico de polipropileno. Envasado a granel en caja de cartón. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.</p>																										
<p>INFORMACIÓN SOBRE OGM:</p>	<p>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.</p>																										
<p>DESTINO FINAL</p>	<p>Consumo directo, apto para todo tipo de consumidores (una vez retirado el material de envase), salvo población sensible a los alérgenos o ingredientes que contiene.</p>																										
<p>VIDA ÚTIL</p>	<p>Consumo Preferente antes de 12 meses a partir de la fecha de fabricación. Ver fecha de consumo preferente en el envase del producto.</p>																										
<p>LOGÍSTICA DE ENVASADO</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>PAQUETE</th> <th>PAQUETE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>COD Interno</td> <td>003015</td> <td>003062</td> </tr> <tr> <td>COD EAN</td> <td>8410803003191</td> <td>8410803030623</td> </tr> <tr> <td>COD EAN CAJA</td> <td>18410803003198</td> <td>18410803030620</td> </tr> <tr> <td>PESO NETO unid</td> <td>400 g</td> <td>165 g</td> </tr> <tr> <td>UNIDADES/CAJA:</td> <td>8pq</td> <td>12pq</td> </tr> <tr> <td>PESO NETO caja</td> <td>3.20 Kg</td> <td>3,98 Kg</td> </tr> <tr> <td>CAJAS/PALET:</td> <td>90</td> <td>117</td> </tr> </tbody> </table>		PAQUETE	PAQUETE	COD Interno	003015	003062	COD EAN	8410803003191	8410803030623	COD EAN CAJA	18410803003198	18410803030620	PESO NETO unid	400 g	165 g	UNIDADES/CAJA:	8pq	12pq	PESO NETO caja	3.20 Kg	3,98 Kg	CAJAS/PALET:	90	117	
	PAQUETE	PAQUETE																									
COD Interno	003015	003062																									
COD EAN	8410803003191	8410803030623																									
COD EAN CAJA	18410803003198	18410803030620																									
PESO NETO unid	400 g	165 g																									
UNIDADES/CAJA:	8pq	12pq																									
PESO NETO caja	3.20 Kg	3,98 Kg																									
CAJAS/PALET:	90	117																									



FICHA TÉCNICA

*PASTA ALMENDRA CON EDULCORANTE
SIN AZÚCARES AÑADIDOS.
ALTO CONTENIDO EN FIBRA.*

FT-265

REVISION:00

FECHA EDICIÓN: 03/03/2020

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	03/03/2020	Alta ficha