



## FICHA TÉCNICA CHURROS ARTESANOS

Fecha últ. actualización: 28/11/2017

Hoja 1/2

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

Producto de bollería, elaborado básicamente con masa de harina fermentada o no.

### **INGREDIENTES:**

Harina de **trigo**, azúcar, aceite de girasol, **huevos**, **leche**, aroma de anís, sal, impulsor E-500.

<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	S		
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	N	N	
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	N	
<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</b> (<10ppm)	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>
Salmonella	Ausencia/25g
Estaphylococcus aureus	Ausente/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g



## FICHA TÉCNICA CHURROS ARTESANOS

Fecha últ. actualización: 28/11/2017

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>2205 Kjul - 529 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>33,4 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>13,3 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>50,4 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<b>16,6 g</b>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>6,2 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,44 g</b>

### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

6 meses. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

El producto va envasado en bolsas plásticas transparentes y cajas.

### **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:**

	PAQUETE	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno			005035
COD EAN			8410803041179
COD EAN CAJA			
PESO NETO unid			
UNIDADES/CAJA:			100
PESO NETO caja			2 kg
CAJAS/PALET:			136