



FICHA TÉCNICA

MAZAPÁN PIÑÓN (Piñonate)

Fecha últ. actualización: 19/10/2018

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Porción de mazapán aderezado con piñones, con olor y color característico.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Almendra, azúcar, fructosa, **Piñones** (10%), fécula, glucosa, antioxidante (E-330, quantum satis), conservador (E-202, dosis máx: 20g/kg), aroma autorizado.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

| | PRESENCIA | TRAZAS | VARIEDAD |
|---|------------------|---------------|-------------------|
| CEREALES con GLUTEN y derivados | N | S | |
| CRUSTÁCEOS y derivados | N | N | |
| HUEVOS y derivados | N | S | |
| PESCADO y productos a base de pescado | N | N | |
| SOJA y derivados | N | N | |
| LECHE y sus derivados | N | S | |
| FRUTOS de CÁSCARA y derivados | S | | ALMENDRA, PIÑONES |
| CACAHUETES y derivados | N | S | |
| APIO y derivados | N | N | |
| MOSTAZA y derivados | N | N | |
| GRANOS DE SÉSAMO y derivados | N | S | |
| 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

| MICROORGANISMOS | CANTIDAD |
|------------------------|------------------|
| Listeria monocitogenes | <100 ufc / g |
| Mohos y levaduras | <500 ufc / g |
| E.coli | Ausencia / 1 g |
| Staphylococos aereus | Ausencia / 0,1 g |



FICHA TÉCNICA MAZAPÁN PIÑÓN (Piñonate)

Fecha últ. actualización: 19/10/2018

Hoja 2/2

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto | |
|--|-----------------------------|
| Valor energético (Kjul-Kcal) | 2234 Kjul - 537 Kcal |
| Grasas | 38,1 g |
| <i>De las cuales:</i> | |
| <i>Saturadas</i> | 3,2 g |
| <i>Monoinsaturadas</i> | 17,9 g |
| <i>Poliinsaturadas</i> | 13,8 g |
| Hidratos de Carbono | 32,7 g |
| <i>De los cuales:</i> | |
| <i>Azúcares</i> | 31,3 g |
| <i>Polialcoholes</i> | |
| <i>Almidón</i> | |
| Proteínas | 13,3 g |
| Fibra | 5,2 g |
| Sal | <0,1 g |

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

9 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:

Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario, 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 | NAV. GRANEL ENVASADO | GRANEL SIN ENVASAR |
|----------------|----------|----------------------|--------------------|
| COD Interno | | 006794 | |
| COD EAN | | 8410803060026 | |
| COD EAN CAJA | | | |
| PESO NETO unid | | 25 g | |
| UNIDADES/CAJA: | | 71 und | |
| PESO NETO caja | | 2 kg | |
| CAJAS/PALET: | | 216 | |