



# FICHA TÉCNICA

## TORTA ARANDANOS CON EDULOCANTES\*\* (SIN AZÚCARES AÑADIDOS\*)

Fecha últ. actualización: 26/03/2019

Hoja 1/2

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

Tiernas tortas de textura abizcochada, con todo el sabor que le aportan los arándanos en cada bocado. Una mezcla única de dulzor y acidez en su justa medida.

### **INGREDIENTES:**

Harina de **trigo**, arándanos (30%), **huevos** frescos, aceite vegetal (girasol, soja (no alergénica), y oliva 11% de aceite)), edulcorantes (12%) [maltitol], gasificante (bicarbonato sódico) y aroma de anís.

\*Contiene azúcares naturalmente presentes.

\*\*Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con 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	N	N	
<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	S	
<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>	
<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
Enterobacterias	<1x10 <sup>2</sup> ufc/g
E.coli	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / 25g
S. aureus	Ausencia / g
Mohos y levaduras	<5x10 <sup>2</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g



**FICHA TÉCNICA**  
**TORTA ARANDANOS CON EDULOCANTES\*\***  
**(SIN AZÚCARES AÑADIDOS\*)**

Fecha últ. actualización: 26/03/2019

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>1645 Kjul - 393 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>16,2 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>3 g</i>
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>56,1 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>17,3 g</i>
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	<b>5,6 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,1 g</b>

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

3 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:**

Papel y film alimentario.

**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:**

	GRANEL ENVASADO
COD Interno	004721
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803060569
PESO NETO unid	49g
UNIDADES/CAJA:	41ud
PESO NETO caja	2kg
CAJAS/PALET:	136