



FICHA TÉCNICA

ALMENDRAS RELLENAS DE ALMENDRA SUPREMA

REV. 1

Fecha últ. actualización: 11/10/2019

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

El producto se obtiene por la mezcla y homogeneizado de azúcar y almendras. Posteriormente se troquea la cascarilla con la masa en su interior, consiguiéndose la forma de almendras. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de las almendras rellenas.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Relleno (90%): azúcar, **almendras** (45%). Obleas (10%): harina de **trigo**, emulgente: lecitina de **soja**, gasificante: bicarbonato sódico y colorante: dióxido de titanio.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S	S	ALMENDRA
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	S	
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	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Salmonella-Shigella/25 g	Ausencia/25 g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacteriaceae totales/g	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes/25 g	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g



FICHA TÉCNICA

ALMENDRAS RELLENAS DE ALMENDRA SUPREMA

REV. 1

Fecha últ. actualización: 11/10/2019

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2110 Kjul - 500 Kcal
Grasas	23 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	2 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	62 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	60 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	11 g
Fibra	
Sal	0,05 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

24 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Temperatura óptima entre 15 y 20 °C. Humedad Relativa: Inferior al 65%.

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Estuche de cartón envasado con polipropileno alimentario
 2. Granel envasado individualmente con 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:

	BANDEJAS	NAV. GRANEL ENVASADO	ESTUCHE
COD Interno		006800	007839
COD EAN			
COD EAN CAJA		8410803060996	8410803005621
PESO NETO unid		12 g	150 g
UNIDADES/CAJA:		250 und	10
PESO NETO caja		2.5 kg	2.5 Kg
CAJAS/PALET:		180	