



# FICHA TECNICA MANZANA INTEGRAL edulcorante

Fecha última actualización: 25-02-14

Hoja 1/2

## DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Se trata de una pieza hojaldrada de forma rectangular, relleno de crema con rodajas de manzana, donde se percibe el aroma a vainilla.

## INGREDIENTES, teniendo en cuenta reglamento 1169/2011:

Harina integral de **trigo**, grasas y aceites vegetales (palma, lino y oliva) y animales, **mantequilla**, **manzana**, **huevo**, maltitol, sal, almidón modificado E-1442, almidón de maíz, conservantes (E-200, E-202, E-281), acidulante E330, colorantes (E-160a, E-160c, E-171), estabilizante E-472, emulgentes (E-471, E-475), antioxidantes (E304, E306), aromas.

- **Un consumo excesivo puede causar efectos laxantes**

## CONDICIONES DE CONSERVACION:

producto a conservar bien cerrado en lugar fresco y seco. Preservar de los rayos solares

## Tipo de materiales utilizados:

1. Granel envasado: envasado individualmente con polipropileno alimentario  
Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 4 meses

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Staphilococcus DNAsa positivos	Ausencia / 0.1 g.
E.coli	Ausencia/ g.
Salmonella	Ausencia / 25 g.
Shigella	Ausencia / 25 g.
Clostridium sulfito-reductores	<10 col / g.
Mohos y levaduras	<200 col / g.

Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (kj-Kcal)	1604,5 kj -383 kcal
Grasas	20,1 g.
De los cuales	
Saturadas	13,4 g.
Monoinsaturadas	5,5 g
Poliinsaturadas	1,2 g.
Hidratos de Carbono	48 g.
De las cuales	
Azucares	35,8 g.
Polialcoholes	g.
Almidón	g.
Proteina	3,6 g
Fibra	2,3 g.
Sal	0,82 g.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Real Decreto 2419/1978 de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería-pastelería, bollería y repostería:

## INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS (RD 1245/2008)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
Cereales con Gluten y derivados	S		trigo
CRUSTACEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	N	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CASCARA	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SESAMO y derivados	N	N	
DIOXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	S	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	



## FICHA TECNICA MANZANA INTEGRAL edulcorante

Fecha última actualización: 25-02-14

Hoja 2/2

**INFORMACIÓN SOBRE OGM:** El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, ni contiene ingredientes producidos a partir de estos.

Por lo tanto el producto no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de Septiembre de 2003.

### **LOGISTICA DE ENVASADO.**

	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno		4708	
COD EAN	84108030		
COD EAN CAJA	184108030	8410803061412	84108030
PESO NETO unid	g	75g	kg.
UNIDADES/CAJA:	bandejas	26 aprox	
PESO NETO caja	kg	2 kg	
CAJAS/PALET:	cajas	180 cajas	cajas