



FICHA TÉCNICA
DELICIAS DE HOJALDRE
Hojaldres de Astorga

FT-25

REVISIÓN: 06

FECHA EDICIÓN: 28/02/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Hojaldre de forma rectangular, con troquelado circular central, horneado y bañado en almíbar.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Olor característico, sabor dulce miel. Color dorado brillante.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, azúcar, preparado gelificante [jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes (pectina, goma xantana) y aroma], grasa vegetal (palma), jarabe de glucosa, aceite vegetal (girasol), **HUEVO**, sal, colorante (β -caroteno) y aromas. **Puede contener trazas de soja y mostaza.**

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	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	N	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
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
E. Coli	Ausencia/g
S. Aureus	Ausencia/0,1g
Salmonella-Shigella	Ausencia en 30 g
Mohos y levaduras	500 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g



FICHA TÉCNICA
DELICIAS DE HOJALDRE
Hojaldres de Astorga

FT-25

REVISIÓN: 06

FECHA EDICIÓN: 28/02/2023

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1718kJ – 409kcal
Grasas	15 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>7 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	63 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>42 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Fibra	2,2 g
Proteínas	3,3 g
Sal	0,52 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

6 meses. Conservar en un sitio fresco y seco. Una vez abierto, guardar en envase cerrado y consumir en 7 días.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Bandejas de PET 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:

	PAQUETE	PAQUETE	PAQUETE	GRANEL ENVASADO
COD Interno	002001	002138	002199	004010
COD EAN	8410803000183	8410803000282	8410803000763	8410803060040
COD EAN CAJA	18410803000180	18410803000289	28410803000767	
PESO NETO unid	360g	240g	180g	35,5g
UNIDADES/CAJA:	8pq	12pq	12pq	56ud
PESO NETO caja	2,88kg	2,88kg	2,16kg	2kg
CAJAS/PALET:	80	80	112	189



FICHA TÉCNICA
DELICIAS DE HOJALDRE
Hojaldres de Astorga

FT-25

REVISIÓN: 06

FECHA EDICIÓN: 28/02/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	05/05/2017	Alta ficha técnica
02	33/01/2019	Se eliminan correctores de acidez y conservador
03	11/04/2019	De nuevo aparece correctores de acidez (ácido cítrico, citrato trisódico), conservador (sorbato de potasio)
04	09/09/2021	-Se actualiza de nuevo y se elimina correctores de acidez (ácido cítrico, citrato trisódico), conservador (sorbato de potasio). -Se añade Listeria monocytogenes a las características microbiológicas.
05	21/10/2022	-Se añaden trazas de mostaza y soja por comunicado de la harina. -Se sustituye el aceite de girasol por aceite de palma.
06	28/02/2023	-Se sustituye gelatina por preparado gelificante y se añade aceite de girasol.