



FICHA TÉCNICA PASTA DE TÉ

FT-52

REVISION: 08

FECHA EDICIÓN: 14/06/23

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con margarina y harina de trigo y cocida al horno, con la que se producen una masa con formas diversas. Añadiéndole confituras, chocolate.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, margarina vegetal [aceite de girasol, grasa vegetal de palma, agua, sal, acidulante (ácido cítrico), emulgente (E471), aromas], azúcar, agua, artículo de confitería para baño [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (13.5%), suero de **LECHE** en polvo, almidón de maíz, aceites vegetales (colza, palma) y emulgentes (lecitina de girasol, triestearato de sorbitán)], relleno de fresa [pulpa de fresa, azúcar, jarabe de glucosa, espesante (pectina), acidulante (ácido cítrico), conservante (Sorbato potásico), colorante (carmín de cochinilla) y aroma], dextrosa y aroma de mantequilla. **Puede contener trazas de soja, sulfitos, mostaza y huevo.**

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	N	S	
LECHE y sus derivados	S	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	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>
Coliformes totales	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g



FICHA TÉCNICA PASTA DE TÉ

FT-52

REVISION: 08

FECHA EDICIÓN: 14/06/23

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2150 kJ – 514 kcal
Grasas	26,9 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	12,42 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	61,8 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	26,5 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	5,2 g
Fibra	1,9 g
Sal	0,05 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 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:

1. Bandejas de cartón envasado con polipropileno alimentario
 2. Botes de plástico reutilizables
 2. Granel puro con bolsón de 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	BANDEJAS	BOTES	BANDEJAS	GRANEL PURO
COD Interno	002008	002004	002081	002457	005040
COD EAN	8410803000640	8410803623450	8410803002958	8410803623450	8410803040998
COD EAN CAJA	28410803000644	18410803623457	18410803002955	28410803623454	
PESO NETO ud	160 g	400 g	500 g	400 g	15g
UDS/CAJA	12	9 bandejas	9 pq	6	100 ud
PESO NETO caja	1,92 kg	3,6 kg	4,5kg	2,4 kg	1,5 kg
CAJAS/PALET:	135	72	64	72	225



FICHA TÉCNICA PASTA DE TÉ

FT-52

REVISION: 08

FECHA EDICIÓN: 14/06/23

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	08/11/2017	Alta ficha técnica
02	20/07/2018	Se actualizan ingredientes
03	13/03/2019	Se amplían los datos de logística de envasado
04	24/09/2019	Se actualizan ingredientes
05	07/06/2021	Se introducen las especificaciones microbiológicas y se cambia encabezado de documento
06	23/05/22	Actualización de ingredientes: se añade la mermelada de las pastas de fresa y se cambia la cobertura de cacao -Se actualiza la tabla de alérgenos.
07	09/03/2023	-Se elimina la fibra de trigo de ingredientes. -Se eliminan referencias. -Se actualiza la tabla de alérgenos.
08	14/06/2023	-Se cambian denominaciones en los ingredientes: artículo de confitería para baño y relleno de fresa. -Se actualiza la tabla de alérgenos.