



## 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)**

	<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	N	S	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	N	S	
<b>LECHE</b> y sus derivados	S	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	S	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	N	S	
<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.

### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
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

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

### **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	2841080362345 4	
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.