DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Producto de pastelería y repostería. Pieza abizcochada de color tostado dentro de una cápsula de papel blanco seda.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):
Harina de **TRIGO**, azúcar, agua, aceite de girasol y soja en proporciones variables, **HUEVOS**, almíbar (azúcar, agua y ácido cítrico), suero **LÁCTEO**, gasificantes (Difosfato disódico y bicarbonato sódico), pepitas de chocolate (1%) [Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **SOJA**)], conservante (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), aromas (limón y chocolate) y sal. **Puede contener trazas de 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	S		
LECHE y sus derivados	S		
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*
Mohos y levaduras	5 x 102 ufc/g
Salmonella	Ausencia ufc/25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1673,2 kJ – 398,2 Kcal**
Grasas	**15,2 g**
De las cuales:	
Saturadas	*1,96 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**60,5 g**
De las cuales:	
Azúcares	*30,2 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**4,84 g**
Fibra	
Sal	**0,27 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
5 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 PET envasado 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:

	PAQUETE	BOLSA
COD Interno	002313	002012
COD EAN	8410803000503	8410803020129
COD EAN CAJA	18410803000500	18410803020126
PESO NETO unid	250 g	600g
UNIDADES/CAJA:	10 pq	6 pq
PESO NETO caja	2,5kg	3.6 Kg
CAJAS/PALET:	72	72

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	15/12/2017	Alta ficha técnica.
01	01/09/2021	Se añade la ref. 002012.
02	01/06/2023	-Se actualizan los ingredientes. -Se actualiza la tabla de alérgenos: se añade sulfitos como alérgeno y mostaza como trazas. -Se actualiza la vida útil.
03	21/06/2023	-Se cambia el aroma de chocolate: se elimina el sulfito de alérgenos.
04	26/07/2023	-Se actualiza la tabla nutricional.