



## FICHA TÉCNICA MANTECADAS

FT-31

REVISION: 02

FECHA EDICIÓN: 15/11/2022

Hoja 1/3

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Pieza abizcochada, dentro de una cápsula cuadrada de papel blanco.

### **INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO**, azúcar, aceite vegetal de girasol o **SOJA** en cantidad variable, **HUEVOS**, azúcar invertido (agua, azúcar y ácido cítrico), **LECHE** en polvo, gasificantes (E-450, E-500ii), conservantes (sorbato potásico) humectante E-1520 y aroma de limón.

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<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	S		
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	S	N	
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<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	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	N	
<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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Salmonella spp.	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	5x10 <sup>2</sup> ufc/g



## FICHA TÉCNICA MANTECADAS

FT-31

REVISION: 02

FECHA EDICIÓN: 15/11/2022

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>1740 kJ – 416 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>20,2 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>3,1 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>52,4 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>22,5 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>5,6 g</b>
<b>Fibra</b>	
<b>Sal</b>	<b>0,61 g</b>

### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

4 meses. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

Papel y film alimentario formando paquetes. Todos ellos envasados 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
COD Interno	002022
COD EAN	8410803000008
COD EAN CAJA	18410803000005
PESO NETO unid	280g
UNIDADES/CAJA:	12pq
PESO NETO caja	3,36kg
CAJAS/PALET:	72



# FICHA TÉCNICA MANTECADAS

**FT-31**

**REVISION: 02**

FECHA EDICIÓN: 15/11/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	05/12/2017	Alta ficha técnica
01	25/11/2021	Se cambia el encabezado del documento y se revisa la ficha técnica.
02	15/11/2022	Se actualizan los ingredientes y la tabla de alérgenos.