



FICHA TÉCNICA

RIZOS MANTEQUILLA

FT-14

REVISIÓN: 05

FECHA EDICIÓN: 04/10/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Masa de hojaldre recubierta de azúcar glass, sabor y olor característico. Hojaldre blanco.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Ingredientes: Harina de **TRIGO**, azúcar, margarina [grasa vegetal (palma), agua, aceite vegetal (girasol), sal, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), aromas, corrector de acidez (ácido cítrico)], agua, jarabe de glucosa y fructosa (maíz), miel, mantequilla (contiene **LECHE**), **LECHE** entera en polvo y sal. **Puede contener trazas de frutos de cáscara, granos de sésamo, huevo, 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	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRA Y NUEZ
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
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
Aerobios mesófilos	<1000 ufc/g
Mohos y levaduras	<100 ufc/g
Bacterias sulfito-reductoras	<10 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivo	<10 ufc/g
Shigella	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Listeria Monocytogenes	Ausencia



FICHA TÉCNICA

RIZOS MANTEQUILLA

FT-14

REVISIÓN: 05

FECHA EDICIÓN: 04/10/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)	
Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1891 kJ – 452 kcal
Grasas	22 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	13 g
Monoinsaturadas	g
Poliinsaturadas	g
Hidratos de Carbono	59 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	36 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	3,3 g
Fibra	0,9 g
Sal	0,52 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

6 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
2. Granel sin envolver: en caja tapa y fondo de cartón, protección de la caja con bolsa de polipropileno.
3. Granel envuelto: Envueltos en 1 unidad con lámina de polipropileno, caja contenedora de cartón tapa y fondo.

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	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	002024	002134	004067	005193
COD EAN	8410803001487	8410803021348		
COD EAN CAJA	18410803001484	18410803021345	8410803060224	8410803051932
PESO NETO UD	300g	225g	37,5 g	
UDS/CAJA:	10 pq	10 pq	53ud	
PESO NETO caja	3kg	2,25kg	2,25 kg	1,7 kg
CAJAS/PALET:	72	72	144	144



FICHA TÉCNICA

RIZOS MANTEQUILLA

FT-14

REVISIÓN: 05

FECHA EDICIÓN: 04/10/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	2017	Alta ficha
01		
02	20/03/19	Se actualiza ficha técnica
03	12/03/21	Se actualiza la denominación "margarina" Se actualiza "GRANOS de sésamo" y se elimina "avena y cebada" de trazas Se modifica el formato de la tabla de información nutricional.
04	24/11/2021	Se cambia el encabezado del documento.
05	04/10/2024	Se añaden trazas de mostaza.