



# FICHA TÉCNICA

## ROSEGONES

### Galleta con almendras tostadas

FT-57

REVISIÓN: 03

FECHA EDICIÓN: 26/05/2022

Hoja 1/3

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

Producto de pastelería y repostería. Pieza pequeña, de color tostado y brillante con sabor dulce a almendra con una textura crujiente.

#### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Harina de **TRIGO**, azúcar, **ALMENDRAS** tostadas (13%), **HUEVO** líquido pasteurizado, aceite de girasol, agua, extracto de malta de **CEBADA**, gasificantes (bicarbonato sódico y amónico, sal y aromas. **Puede contener trazas de soja, leche, frutos de cáscara y cacahuetes.**

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES</b> con <b>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	N	S	
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	S	S	ALMENDRA
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	S	
<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>	
<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
Aerobios	<1000 ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Bacillus Cereus	Ausencia en 1g
Staphylococcus Aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Lysteria	Ausencia en 25g
Mohos y levaduras	<500 ucf/g
Clostridium SR	<10ucf/g
Shigella sp	Ausencia en 25g



**FICHA TÉCNICA**  
**ROSEGONES**  
*Galleta con almendras tostadas*

**FT-57**

**REVISIÓN: 03**

**FECHA EDICIÓN: 26/05/2022**

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>1977 kJ – 471 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>17,8 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<b>Saturadas</b>	<b>2,44 g</b>
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>64,1 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<b>Azúcares</b>	<b>23 g</b>
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	<b>10,3 g</b>
Fibra	6,7 g
<b>Sal</b>	<b>0,03 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 PET envasado con polipropileno alimentario
  2. Granel envasado individualmente 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.



**FICHA TÉCNICA**  
**ROSEGONES**  
*Galleta con almendras tostadas*

**FT-57**

**REVISIÓN: 03**

**FECHA EDICIÓN: 26/05/2022**

Hoja 3/3

**LOGÍSTICA DE ENVASADO:**

	PAQUETE	BLISTER	BLISTER	GRANEL PURO
COD Interno	002049	003510	003545	005018
COD EAN	8410803001135	8410251007031	8410803035451	8410803041940
COD EAN CAJA	18410803001132		18410803035458	
PESO NETO unid	140 g	155 g	240 g	
UNIDADES/CAJA :	20 pq	12 pq	8 pq	
PESO NETO caja	2,8 kg	1,86 kg	1,92 Kg	2,5 kg
CAJAS/PALET:	99	81	108	144

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	16/11/2017	Alta ficha técnica.
01	19/11/2019	Se actualizan ingredientes.
02	10/06/2021	Se modifican ingredientes. Se añade denominación legal del producto.
03	26/05/2022	-Se elimina referencia 007828 y 002456. -Se añade referencia 003545.