



FICHA TÉCNICA DELICIAS ALMENDRA

FT-

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 22/02/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Galleta redonda de color tostado con almendras por encima. Este producto está dirigido a toda la población excepto a aquellos que puedan ser alérgicos a algunos de los ingredientes o trazas presentes en el producto.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, manteca de cerdo, azúcar, **ALMENDRAS** (11,3%), **HUEVO** líquido pasteurizado, gasificantes: bicarbonato sódico y amónico y aroma. **Puede contener trazas de soja, leche, frutos de cáscara y cacahuetes.**

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	N	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S	S	ALMENDRA
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
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	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios	<1000 ufc/gr
Enterobacterias	<10 ufc/gr
E. coli	<10 ufc/gr
Bacillus Cereus	Ausencia en 1 gr
Staphylococcus Aereus	<100 ufc/gr
Salmonella	Ausencia en 25 gr
Lysteria	Ausencia en 25 gr
Mohos y levaduras	<500 ufc/gr
Clostridium SR	<10 ucf/gr
Shigella sp	Ausencia en 25 gr



FICHA TÉCNICA DELICIAS ALMENDRA

FT-

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 22/02/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2263 kJ – 542 kcal
Grasas	32 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	12 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	54 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	14 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteína	8,7 g
Fibra	2,3 g
Sal	0,08 g

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. Trascurrido este tiempo, el producto puede resultar más blando y menos crujiente, así como haber perdido sus características organolépticas.

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.

Tratamientos recibidos / Loteado / Formato de venta y presentación comercial:

Recepción de materia prima - Almacenamiento - Dosificación - Amasado - Horneado - Enfriamiento - Envasado - Detector de metales - Envasado/Paletizado.
Estuche: 165g

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	BLISTER	PAQUETE	PAQUETE
COD Interno	003511	002050	002454
COD EAN	8410251007017	8410803001388	8410803001388
COD EAN CAJA		18410803001385	28410803001382
PESO NETO unid	160 g	165 g	165 g
UNIDADES/CAJA:	12 pq	20 pq	10 pq
PESO NETO caja	1,92 kg	3,3Kg	1,65kg
CAJAS/PALET:	81	99	196



FICHA TÉCNICA
DELICIAS ALMENDRA

FT-

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 22/02/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	13/11/2017	Alta ficha técnica.
01	22/02/2024	Revisión.