



FICHA TÉCNICA PASTA ALMENDRA

FT-322

REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 28/04/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pasta compacta con forma redondeada, corteza con almendras doradas, olor a tostado y sabor dulce suave y agradable.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, manteca de cerdo, azúcar, **ALMENDRAS 8%**, **HUEVO** pasteurizado (**HUEVO**, conservador E202 y antioxidante E330), gasificantes (difosfato disódico, bicarbonato de sodio), proteína de **LECHE**, dextrosa, aceite vegetal (colza) y aromas. **Puede contener trazas de 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	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	S		ALMENDRAS
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	

REQUISITOS LEGALES:

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios	100 ufc/g
Enterobacterias	10 ufc/g
E. coli	Aus. /g
S. aureus	Aus. /0,1g
Salmonella	Aus/30 g
Mohos/levaduras	500 ufc/g
Listeria monocytogenes n=5 c=0	< 100 ufc/g (productos comercializados durante su vida útil)
Listeria monocytogenes n=5 c=0	No detectado/ 25 g



FICHA TÉCNICA PASTA ALMENDRA

FT-322**REVISION:05**

FECHA EDICIÓN: 28/04/2023

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2123 Kjul - 509Kcal
Grasas	30 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>10,88 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	59.8 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>9,78 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	7,5 g
Fibra	
Sal	0,125 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

7 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:

Polipropileno alimentario.
Cartón alimentario.

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	PAQUETE	PAQUETE	PAQUETE
COD Interno	002055	002056	002453	102453
COD EAN	8410803000350	8410803001852	8410803001852	8410803001852
COD EAN CAJA	8410803000350	18410803001859	18410803001859	38410803001856
PESO NETO unid	400 g	165 g	165 g	165 g
UNIDADES/CAJA:	8 pq	12 pq	10 pq	16 pq
PESO NETO caja	3,20 kg	1,98 kg	1,65 kg	2,64 kg
CAJAS/PALET:	90	117	108	72



FICHA TÉCNICA PASTA ALMENDRA

FT-322**REVISION:05**

FECHA EDICIÓN: 28/04/2023

Hoja 3/3

	BLISTER	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO	
COD Interno	003534	004009	005008	
COD EAN	8410803035345			
COD EAN CAJA	18410803035342	8410803060415	8410803041810	
PESO NETO unid	250 g	0,040 g	0,039 g	
UNIDADES/CAJA:	16 pq	63	63	
PESO NETO caja	4 kg	2,5 kg	2,5 kg	
CAJAS/PALET:		153	153	

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01		Alta ficha
02	12/12/2018	Se revisa.
03	26/04/2022	Se revisa y se cambia el encabezado del documento y se añade la referencia 102453.
04	24/03/2023	Se actualizan las características microbiológicas y la cantidad de sal.
05	28/04/2023	-Se reduce la vida útil a 7 meses.