



## FICHA TÉCNICA PASTA ALMENDRA

Fecha últ. actualización: 12/12/18

Hoja 1/2

### **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 ibérico, azúcar, **almendras 8%**, **huevo** pasteurizado, gasificantes (difosfato disódico, bicarbonato de sodio), proteína de **leche**, dextrosa, aceite vegetal (colza) y aromas.

<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	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	S		<b>ALMENDRAS</b>
<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	

### **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**

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Staphilococcus	Ausencia / g.
E.Coli	Ausencia / g.
Salmonella	Ausencia /g.
Shigella	Ausencia /g.
Clostridium sulfito-reductores	1000 col / g.
Lysteria	Ausencia / g.



## FICHA TÉCNICA PASTA ALMENDRA

Fecha últ. actualización: 12/12/18

Hoja 2/2

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2123 Kjul - 509Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>30 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>10,88 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>59.8 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>9,78 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>7,5 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,052 g</b>

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

12 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	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno	002055	002056	004009	005008
COD EAN	8410803000350	8410803001852		
COD EAN CAJA	8410803000350	18410803001859	8410803060415	8410803041810
PESO NETO unid	400 g	165 g	0,040 g	0,039 g
UNIDADES/CAJA:	8 pq	12 pq	63	63
PESO NETO caja	3,20 kg	1,98 kg	2,5 kg	2,5 kg
CAJAS/PALET:	90	117	153	153