



## FICHA TÉCNICA LENGUAS

FT-59

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 05/05/2023

Hoja 1/3

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

Producto elaborado a partir de masa trabajada con harina y aceite, cocida al horno. Forma ovalada y plana, sabor dulce y color tostado.

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

Harina de **TRIGO**, azúcar, aceite vegetal, **HUEVOS**, moscatel (**SULFITOS**), **LECHE** en polvo, impulsor (E500ii, E450I y almidón). **Puede contener trazas de frutos de cáscara.**

### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con 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	N	
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	ALMENDRA
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<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)	S		
<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.

### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Enterobacterias	Ausencia / g
E.coli	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / 25g
S. aureus	Ausencia / g
Mohos y levaduras	<2x10 <sup>2</sup> (ufc/g)
Bacilos cereus	Ausencia / g



## FICHA TÉCNICA LENGUAS

FT-59

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 05/05/2023

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>1914,2 kJ – 457,2 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>22,3 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<b>Saturadas</b>	<b>3 g</b>
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>58,1 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<b>Azúcares</b>	<b>33,1 g</b>
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	<b>6,6 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,4 g</b>

### **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 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:**

### **LOGÍSTICA DE ENVASADO:**

	PAQUETE
COD Interno	002061
COD EAN	8410803000244
COD EAN CAJA	18410803000241
PESO NETO unid	350 g
UNIDADES/CAJA:	14 bandejas
PESO NETO caja	4,9 kg
CAJAS/PALET:	64 cajas



# FICHA TÉCNICA

## Lenguas

**FT-59**

**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 05/05/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	23/07/2018	Alta ficha
01	05/05/2023	Se elimina sésamo de trazas.