



FICHA TÉCNICA PASTA DE TÉ

FT-52

REVISION: 10

FECHA EDICIÓN: 15/09/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con margarina y harina de trigo y cocida al horno, con la que se producen una masa con formas e ingredientes diversos.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, margarina vegetal [aceites y grasas vegetales (palma, girasol), agua, sal (0,4%), acidulante (ácido cítrico), emulgente (E471) y aromas], azúcar, agua, cobertura especial con grasa vegetal [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), polvo de cacao desgrasado (15,5%), emulgentes (lecitina de girasol, polirricinoleato de poliglicerol, triestearato de sorbitán) y aroma], relleno de fresa [pulpa de fresa, azúcar, jarabe de glucosa, espesante (pectina), acidulante (ácido cítrico), conservante (Sorbato potásico), colorante (carmín de cochinilla) y aroma], dextrosa y aroma de mantequilla. **Puede contener trazas de leche, soja, mostaza y huevo.**

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	N	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	N	N	
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	

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

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Coliformes totales	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g



FICHA TÉCNICA PASTA DE TÉ

FT-52

REVISION: 10

FECHA EDICIÓN: 15/09/2023

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2150 kJ – 514 kcal
Grasas	26,9 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	12,42 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	61,8 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	26,5 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	5,2 g
Fibra	1,9 g
Sal	0,05 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.

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Bandejas de cartón envasado con polipropileno alimentario
 2. Botes de plástico reutilizables
 2. Granel puro con bolsón de 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.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	BOTES	BANDEJAS	GRANEL PURO
COD Interno	002081	002457	005040
COD EAN	8410803002958	8410803623450	8410803040998
COD EAN CAJA	18410803002955	2841080362345 4	
PESO NETO ud	500 g	400 g	15g
UDS/CAJA	9 pq	6	100 ud
PESO NETO caja	4,5kg	2,4 kg	1,5 kg
CAJAS/PALET:	64	72	225



FICHA TÉCNICA PASTA DE TÉ

FT-52**REVISION: 10**

FECHA EDICIÓN: 15/09/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	08/11/2017	Alta ficha técnica
02	20/07/2018	Se actualizan ingredientes
03	13/03/2019	Se amplían los datos de logística de envasado
04	24/09/2019	Se actualizan ingredientes
05	07/06/2021	Se introducen las especificaciones microbiológicas y se cambia encabezado de documento
06	23/05/22	Actualización de ingredientes: se añade la mermelada de las pastas de fresa y se cambia la cobertura de cacao -Se actualiza la tabla de alérgenos.
07	09/03/2023	-Se elimina la fibra de trigo de ingredientes. -Se eliminan referencias. -Se actualiza la tabla de alérgenos.
08	14/06/2023	-Se cambian denominaciones en los ingredientes: artículo de confitería para baño y relleno de fresa. -Se actualiza la tabla de alérgenos.
09	07/07/2023	-Se elimina sulfitos de alérgenos. -Se elimina referencias 2004 y 2008.
10	15/09/2023	-Se cambia la cobertura: cambia la denominación legal y la leche pasa a trazas.