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 [grasas vegetales (palma, coco) y aceites vegetales (girasol), agua, sal, emulgente (E471 (palma)), corrector de acidez (E330), conservador (E202), aromas], azúcar, agua, cobertura especial con grasa vegetal [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), polvo de cacao desgrasado (14,5%), suero de **LECHE** en polvo, almidón de maíz, aceites vegetales (colza, palma), emulgentes (E322 (girasol), E492)], preparado de fresa horneable [fresa, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, espesante (E440), corrector de acidez (E330), colorante (E163), conservador (E202) y aroma], **HUEVO** en polvo, dextrosa, aromas, gasificantes (E503ii, E500ii). **Puede contener trazas de soja, mostaza, cacahuete y frutos de cáscara.**
*Puede contener E920 como agente de tratamiento de la harina.

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	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	S	
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*
Aerobios mesófilos a 30ºC	$<10^4$ ufc/g
Escherichia coli (recuento)	<10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivo (investigación)	Ausencia/0,1 g
Salmonella (Investigación)	No detectado /25 g
Mohos y levaduras (Recuento)	<500 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**2051 kJ – 490 kcal**
Grasas	**23,6 g**
De las cuales:	
Saturadas	**12,1 g**
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**62,6 g**
De los cuales:	
Azúcares	**26,5 g**
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**5,5 g**
Sal	**0,09 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
3. 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	28410803623454	
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

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.
11	16/01/2024	-Se cambian los ingredientes, la tabla nutricional y las características microbiológicas.