



FICHA TÉCNICA MOSTACHONES

FT-30

REVISIÓN: 02

FECHA EDICIÓN: 20/06/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Bizcocho ligero, con forma redonda y plana, con la cara superior cubierta por un baño ligero de azúcar.

INGREDIENTES:

Azúcar, **HUEVOS**, Harina de **TRIGO**, Humectante (E-422), Gasificante (E-500ii) y aroma. **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 | N | N | |
| 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 | |
|---|-----------------|
| <i>MICROORGANISMOS</i> | <i>CANTIDAD</i> |
| E. coli | <10 ufc/g |
| Staphylococcus | <100 ufc/g |
| Salmonella | Ausencia/25g |
| Shigella | Ausencia/25g |
| Mohos/Levaduras | ≤ 500 ufc/g |



FICHA TÉCNICA MOSTACHONES

FT-30

REVISIÓN: 02

FECHA EDICIÓN: 20/06/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

| | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Valor energético (Kjul-Kcal) | 1406kJ – 332Kcal |
| Grasas | 3,2 g |
| <i>De las cuales:</i> | |
| <i>Saturadas</i> | <i>1,0 g</i> |
| <i>Monoinsaturadas</i> | |
| <i>Poliinsaturadas</i> | |
| Hidratos de Carbono | 68 g |
| <i>De las cuales:</i> | |
| <i>Azúcares</i> | <i>38 g</i> |
| <i>Polialcoholes</i> | |
| <i>Almidón</i> | |
| Proteínas | 7,4 g |
| Fibra | 1,4 g |
| Sal | 0,50 g |

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

75 días tras su fabricación. Conservar en lugar fresco y seco y no exponer a la luz.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Papel y bolsa de uso 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 | GRANEL ENVASADO | GRANEL PURO |
|----------------|----------------|-----------------|-------------|
| COD Interno | 002103 | | |
| COD EAN | 8410803001685 | | |
| COD EAN CAJA | 18410803001689 | | |
| PESO NETO unid | 250g | | |
| UNIDADES/CAJA: | 8pq | | |
| PESO NETO caja | 2kg | | |
| CAJAS/PALET: | 60 | | |



FICHA TÉCNICA

MOSTACHONES

FT-30

REVISIÓN: 02

FECHA EDICIÓN: 20/06/2022

Hoja 3/3

| REVISIÓN | FECHA | MODIFICACIÓN |
|-----------------|--------------|---|
| 00 | 11/12/2017 | Alta ficha técnica |
| 01 | 21/09/2021 | Se actualizan ingredientes, tabla nutricional y especificaciones microbiológicas. |
| 02 | 20/06/2022 | -Revisión: se añade mostaza a las trazas. |