



FICHA TÉCNICA BOMBÓN ORO

Bizcocho relleno con sirope y en cobertura al cacao

FT-74

REVISIÓN: 05

FECHA EDICIÓN: 21/12/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con harina de trigo y aceites vegetales cocida al horno, con la que se producen una masa que se vierte sobre moldes. Se le da forma específica, se inyecta un jarabe y se baña en cobertura al cacao.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, cobertura especial con grasa vegetal 20% [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (13.5%), suero de **LECHE** en polvo, almidón de maíz, aceites vegetales (colza, palma) y emulgentes (E-322, E-492)], **HUEVOS**, aceite vegetal (girasol o **SOJA**) en proporciones variables, agua, gasificantes (E-450i, E-500ii), humectante (glicerina), azúcar invertido (agua, azúcar, E330 y E202), fibra de **TRIGO**, sal, goma xantana, acidificante (E330), aroma de limón y conservantes (E200 y E202).

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	S	N	
LECHE y sus derivados	S	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
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>
Coliformes totales	<100 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia /25g
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g
Aerobios mesofilos (Superficies)	<10 ufc/cm ²
Enterobacterias (Superficies)	<1 ufc/cm ²
Listeria monocytogenes (Superficies)	Ausencia/muestra



FICHA TÉCNICA

BOMBÓN ORO

Bizcocho relleno con sirope y en cobertura al cacao

FT-74

REVISIÓN: 05

FECHA EDICIÓN: 21/12/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1871 kJ – 447 kcal
Grasas	24,1 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	10,27 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	53,7 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	33,1 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	3,93 g
Fibra	
Sal	0,37 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

7 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.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE	PAQUETE
COD Interno	002196	004051
COD EAN	8410803000824	
COD EAN CAJA	18410803000821	8410803061962
PESO NETO unid	220 g	67 g
UNIDADES/CAJA:	12 bandejas	29
PESO NETO caja	2.640 kg	2 kg
CAJAS/PALET:	90	180



FICHA TÉCNICA

BOMBÓN ORO

Bizcocho relleno con sirope y en cobertura al cacao

FT-74

REVISIÓN: 05

FECHA EDICIÓN: 21/12/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01		Alta ficha técnica
02	16/01/20	Se actualiza peso neto del paquete y se añade especificaciones microbiológicas. Se actualizan datos logísticos
03	15/09/2021	Modificación de ingredientes: se cambia la composición de la cobertura de cacao y se eliminan los emulsionantes.
04	25/10/2021	Modificación de ingredientes.
05	21/12/2022	-Se cambia el orden de los ingredientes. -Se añade sésamo a trazas. -Se reduce la vida útil de 8 a 7 meses.