



# FICHA TÉCNICA PALMERAS DE HOJALDRE

FT-77

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 06/03/2024

Hoja 1/3

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

Producto elaborado a partir de masa trabajada con margarina y cocida al horno, con la que se produce hojas delgadas superpuestas.

## **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

- color: tostado brillante
- olor: tostado y hojaldre
- textura: apreciándose las capas de hojaldre
- sabor: natural, tostado, dulce



## **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:**

- 100 % vegetal
- Sin grasas hidrogenadas
- Sin colorantes
- Sin conservantes
- Con aromas naturales

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

Harina de **TRIGO**, margarina vegetal [grasa de palma, aceites vegetales en proporción variable (girasol, soja, nabina), agua, emulgente: E-471, aroma natural, acidulante: E-330], azúcar, agua, sal.

**Puede contener trazas de leche, soja, frutos de cáscara y mostaza.**

## **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	N	N	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	N	S	
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	S	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	N	N	
<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.



## FICHA TÉCNICA PALMERAS DE HOJALDRE

FT-77

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 06/03/2024

Hoja 2/3

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Listeria monocytogenes	≤100 ufc/g
E. coli	Ausencia/g
Enterobacteriaceae	≤10ufc/g
Microrganismos aerobios	≤10 <sup>4</sup> ufc. / g.
Staphylococcus coagulasa	≤10ufc/g
Salmonella spp	Ausencia / 30 g.
Mohos y levaduras a 25°C	≤500 colonias / g.

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

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2322kJ - 557Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>35 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>19 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>55 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>23 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>4,5 g</b>
<b>Fibra</b>	
<b>Sal</b>	<b>0,79 g</b>

#### **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:**

Bandejas de PET, film y bote 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.



# FICHA TÉCNICA

## PALMERAS DE HOJALDRE

**FT-77****REVISION:05**

FECHA EDICIÓN: 06/03/2024

Hoja 3/3

### **LOGÍSTICA DE ENVASADO:**

	<b>BOTE</b>	<b>PAQUETE</b>	<b>BLISTER</b>
COD Interno	002284	002234	003538
COD EAN	8410803013015	8410803002149	8410803035383
COD EAN CAJA	1841080313012	18410803002146	18410803035380
PESO NETO unid	550 g	200 g	300 g
UNIDADES/CAJA:	9 pq	12 pq	7pq
PESO NETO caja	4,95kg	2,40 kg	2,10Kg
CAJAS/PALET:	35	100	

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00		Se da de alta la ficha técnica.
01		
02		
03	28/04/2022	Se revisa.
04	10/05/2022	Se actualizan ingredientes y la declaración de alérgenos.
05	06/03/2024	Se quita soja de alérgenos y se añade a trazas. Se actualizan características microbiológicas.