DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Producto elaborado a partir de masa trabajada con margarina y cocida al horno, con la que se producen hojas delgadas superpuestas. Color tostado brillante, olor tostado a hojaldre y sabor natural y dulce.

-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 soja, leche, frutos de cáscara 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	N	N	
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	S	
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*
Listeria monocytogenes	≤100 ufc/g
E. coli	Ausencia/g
Enterobacteriaceae	≤10ufc/g
Microrganismos aerobios	≤10^4 ufc. / g.
Staphylococcus coagulasa	≤10ufc/g
Salmonella spp	Ausencia / 30 g.
Mohos y levaduras a 25º C	≤500 colonias / g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**2261 kJul – 542 kcal**
Grasas	**32 g**
De las cuales:	
Saturadas	**17 g**
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**57 g**
De las cuales:	
Azúcares	**27 g**
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**5,1 g**
Fibra	
Sal	**0,86 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:
Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario, 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:

	BANDEJAS
COD Interno	002236
COD EAN	8410803002163
COD EAN CAJA	18410803002160
PESO NETO unid	200 g
UNIDADES/CAJA:	12 bandejas
PESO NETO caja	2,4 kg
CAJAS/PALET:	80

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	14/11/2017	Alta ficha técnica.
01	31/05/2021	Se modifica orden ingredientes, tabla nutricional, especificaciones microbiológicas.
02	11/05/2022	Se modifican los ingredientes y se actualiza el encabezado del documento.
03	06/03/2024	Se actualizan las características microbiológicas.