



FICHA TÉCNICA DELICIAS DE CREMA

FT-82

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 02/09/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de bollería que responde a la denominación DELICIA DE CREMA. Se identifica a un bizcocho casero típico de la zona, de masa dorada, con crema pastelera y cubierto de una ligera capa de gelatina.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **trigo**, azúcar, **huevo** pasteurizado, aceite de girasol y **soja** en proporción variable, crema pastelera 18% [**huevo** pasteurizado, almidón de maíz, azúcar y colorante (caroteno), aroma de vainilla], azúcar invertido, gelificantes (carragenados y goma xantana), humectantes (sorbitol y glicerina), gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico), conservadores (ácido sórbico y sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), sal, proteína de **leche**, aroma (**mantequilla**, vainilla, limón) y colorante (caroteno). **Puede contener trazas de frutos de cáscara.**

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		HUEVO PAST.
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S	N	ACEITE DE SOJA
LECHE y sus derivados	S		PROTEINA DE LECHE
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRA
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
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
Echerichia coli	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/0,1g
Salmonella spp.	Ausencia/30g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g
Hongos y levaduras	500



FICHA TÉCNICA DELICIAS DE CREMA

FT-82

REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 02/09/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1758 kJul – 420 kcal
Grasas	20,2 g
De las cuales:	
Saturadas	3,5 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	52,2 g
De las cuales:	
Azúcares	29,9 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	4,7 g
Fibra	
Sal	0,2 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

150 días, 5 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	PAQUETE
COD Interno	002280	002368	002458
COD EAN	8410803002682	8410803023687	8410803002682
COD EAN CAJA	18410803002689	18410803023684	28410803002686
PESO NETO unid	220 g	350 g	220 g
UNIDADES/CAJA :	17 pq	10 pq	11 pq
PESO NETO caja	3,74 kg	3,5 Kg	2,42 Kg
CAJAS/PALET:	108	108	108



FICHA TÉCNICA DELICIAS DE CREMA

FT-82

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 02/09/2024

Hoja 3/3

GRANEL ENVASADO	GRANEL ENVASADO
004034	104029
8410803060354	8410803040295
55 g	70g
36 unids	27
2 kg	2 Kg
180	180

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	07/06/2016	
02	15/09/2021	Se añade la ref.4029
03	10/02/2022	Se añade soja como ingrediente y alérgeno y se elimina de trazas, se elimina aroma de vainilla. Se reduce la fecha de consumo preferente a de 8 meses a 5 meses. Se añade corrige la referencia 2058.
04	08/06/2022	-Se actualizan datos logísticos. -Se actualizan características microbiológicas. -Se cambia el encabezado del documento.
05	02/09/2024	-Se añade aroma de vainilla.