DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Pieza de color tostado y forma rectangular con frutas en su interior, sabor y olor característicos dulces.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):
Harina de **TRIGO** integral (20%), **HUEVOS**, aceite vegetal (girasol y **SOJA** en proporción variable), fructosa, maltitol, pasas, fruta confitada [(piel de naranja, calabaza, fructosa, sacarosa, conservador E-202, colorante E-133 y E-120 y acidulante E-300)], suero de **LECHE** en polvo, almidón de maíz, sorbitol, gasificante (E-450, E-500ii), conservador (E-200, E-281) y aromas. **Puede contener trazas de frutos secos y sulfitos.**

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		
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
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	S	
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*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1321 kJ -315 kcal**
Grasas	13 g
De las cuales:	
Saturadas	2,3 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	42 g
De los cuales:	
Azúcares	15 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	5,7 g
Fibra	4 g
Sal	0,6 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
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	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	003036	003038	004717	005522
COD EAN	8410803000213	8410803030388		
COD EAN CAJA	18410803000210	18410803030385	8410803063447	8410803013435
PESO NETO unid	360 g	240	100 g aprox	10g
UNIDADES/CAJA:	8pq	12 pq	25ud	25ud
PESO NETO caja	2,64 kg	2,88 kg	2,5 kg	2,5 kg
CAJAS/PALET:	112		180 cajas	180 cajas

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	28/09/2017	Alta ficha
01	12/07/2019	Se actualiza ingredientes.
02	02/04/2020	Se cambia el encabezado del documento y se añade referencia logística.
03	11/02/2021	Se añade posibles trazas de sulfitos.
05	20/10/2023	Se añade piel de naranja a los ingredientes.