



## FICHA TÉCNICA

### RIZADA INTEGRAL CON EDULCORANTE

FT-90

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 17/07/24

Hoja 1/3

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

Pieza de color tostado y forma rectangular, con estrías en su parte posterior, donde se perciben las semillas de linaza. Sabor tostado dulce a limón.

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

Con edulcorante. Ingredientes: Harina de **TRIGO**, Harina integral de **TRIGO** (21%), edulcorante: maltitol\*(21%), aceite de girasol, agua, **HUEVO** líquido pasteurizado, salvado de **TRIGO**. semilla de linaza, extracto de malta de **CEBADA**, gasificantes: bicarbonato sódico y amónico, sal y aromas.

\*El consumo excesivo puede producir efectos laxantes. **Puede contener trazas de soja, leche, frutos de cáscara y cacahuetes.**

#### **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-CEBADA
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	S		
<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	S	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<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.

#### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
Aerobios	<1000 ufc
Enterobacterias	<10 ufc
E.coli	<10 ufc
Bacillus cereus	<100 ufc
Staphylococcus aureus	<100 ufc
Salmonella	Ausencia en 25 g
Lysteria	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	<500 ufc
Clostridium SR	<10 ucf/gr
Shigella sp	Ausencia en 25gr



## FICHA TÉCNICA

### RIZADA INTEGRAL CON EDULCORANTE

FT-90

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 17/07/24

Hoja 2/3

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

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1981Kjul - 473Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>21,1g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>2,6g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>60,6g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>1,6g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>7,7g</b>
Fibra	4,9g
<b>Sal</b>	<b>0,2g</b>

#### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

12 meses desde la fecha de su fabricación. 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 SIN AZÚCAR	GRANEL ENVASADO SIN AZÚCAR	GRANEL PURO SIN AZÚCAR
COD Interno	003027	004726	005517
COD EAN	8410803003276		
COD EAN CAJA	18410803003273	8410803060545	8410803042060
PESO NETO unid	180 g		
UNIDADES/CAJA:	12 pq		
PESO NETO caja	2,16 kg	2 kg	2 kg
CAJAS/PALET:	108	144	144



## FICHA TÉCNICA

### RIZADA INTEGRAL CON EDULCORANTE

**FT-90**

**REVISION:05**

FECHA EDICIÓN: 17/07/24

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	24/11/2017	Alta Ficha Técnica.
02	02/11/2018	Se revisa.
03	19/03/2019	Se revisa.
04	05/05/2022	Se actualizan los ingredientes, la tabla nutricional y las características microbiológicas. Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.
05	17/07/2024	Se actualizan los ingredientes.