



**FICHA TÉCNICA**  
**PASTA ALMENDRA CHOCO CON**  
**EDULCORANTE**  
**SIN AZÚCARES AÑADIDOS.**

**FT-269**

**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 21/02/2023

Hoja 1/3

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Pasta de color tostado con la base de chocolate y la parte superior con almendras y baño de cobertura con rayas. Sabor tostado frutos secos y cacao.

**INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO**, manteca de cerdo, cobertura especial con grasa vegetal y maltitol [Maltitol, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao en polvo desgrasado (21%), emulgente (lecitina de **SOJA** y E476), aceite vegetal (girasol), conservante (E200) y vainillina], salvado de **TRIGO** (1%), **ALMENDRAS** (8%), edulcorantes (maltitol\*), **HUEVO** pasteurizado, fibra de guisante, gasificantes (difosfato disódico y bicarbonato de sodio), proteína de **LECHE**, dextrosa y aceite vegetal (colza).

**\*Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes. Contiene azúcares naturalmente presentes.**

**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	S		
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	S		ALMENDRA Y OTROS
<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</b> (<10ppm)	N		
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> y derivados	N	N	



**FICHA TÉCNICA**  
**PASTA ALMENDRA CHOCO CON**  
**EDULCORANTE**  
**SIN AZÚCARES AÑADIDOS.**

**FT-269**

**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 21/02/2023

Hoja 2/3

**REQUISITOS LEGALES:**

**Reglamento (CE) 2073/2005**, de 15 de Noviembre de 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.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios	100ufc/g
Enterobacterias	10 ufc/g
E. coli	Aus./g
S. aureus	Aus./0,1g
Salmonella	Ausencia/30 g
Mohos/levaduras	5x10 <sup>2</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes n=5 c=0	< 100 u.f.c./g (productos comercializados durante su vida útil)
Listeria monocytogenes n=5 c=0	No detectado/25 g

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2074 Kjul - 495 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>24,2 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>7,12 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>59,9 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>&lt;0,1 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>8,41 g</b>
Fibra	2,11 g
<b>Sal</b>	<b>0.12 g</b>

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

Consumo Preferente antes de **7 meses** a partir de la fecha de fabricación. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de los rayos solares y otras fuentes de calor.

**Tipos de MATERIALES utilizados:**

- Bandejas de PET.
- Piezas envueltas individualmente en plástico de polipropileno.
- Envasado a **granel** en caja de cartón.



**FICHA TÉCNICA**  
**PASTA ALMENDRA CHOCO CON**  
**EDULCORANTE**  
**SIN AZÚCARES AÑADIDOS.**

**FT-269**

**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 21/02/2023

Hoja 3/3

**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	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno	003063	004738	005528
COD EAN	8410803030630	8410803060392	8410803040158
COD EAN CAJA	18410803030637		
PESO NETO unid	165 g	0,050 kg	0,050 kg
UNIDADES/CAJA:	10 ud	55	55
PESO NETO caja	1,65 Kg	2.75kg	2.75kg
CAJAS/PALET:	117	153	153

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	31/07/2018	Alta ficha
01	16/04/2019	Se actualiza ingredientes, tabla nutricional.
02	04/03/2020	Se revisa y actualizan alérgenos.
03	21/02/2023	-Se actualizan los ingredientes -Se actualiza la tabla de alérgenos -Se actualiza la tabla nutricional -Se actualizan las características microbiológicas -Se añade referencia 003063