



FICHA TÉCNICA
PASTA ALMENDRA CHOCO CON
EDULCORANTE
SIN AZÚCARES AÑADIDOS.

FT-269

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 03/07/2026

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** (agente de tratamiento de la harina E920), manteca de cerdo ibérico (antioxidante E320), edulcorantes (maltitol* y acesulfame k), cobertura de cacao (grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palmiste, cacao en polvo semidesgrasado, maltitol*, lecitina de girasol E322 y vainillina), **ALMENDRAS** 8%, salvado de **TRIGO**, **HUEVO** pasteurizado (**HUEVO**, conservador E202 y antioxidante E330), fibra de guisante, inulina, gasificantes (E450i y E500ii) y aroma. **Puede contener trazas de mostaza, soja, leche y frutos secos.**

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

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	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S		ALMENDRA Y OTROS
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	



FICHA TÉCNICA
PASTA ALMENDRA CHOCO CON
EDULCORANTE
SIN AZÚCARES AÑADIDOS.

FT-269

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 03/07/2026

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

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
<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 ² 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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2183 Kjul - 523 Kcal
Grasas	33 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>17,48 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	58,4 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i><0,5 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	6,8 g
Fibra	6,94 g
Sal	0,1 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

Consumo Preferente antes de **12 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:04

FECHA EDICIÓN: 03/07/2026

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
04	03/07/2026	-Se actualiza la lista de ingredientes -Se actualiza la tabla nutricional -Se actualiza la tabla de alérgenos -Se aumenta la vida útil a 12 meses