



## FICHA TÉCNICA TORTA ALMA

FT-243

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 13/10/2022

Hoja 1/3

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

Dulce típico de Aragón. Empanadillas rellenas de dulce de calabaza. Están rellenos de Cabello de Ángel.

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

Harina de **trigo**, aceite de girasol, **vino dulce (sulfitos)**, cabello de ángel, [(pulpa de calabaza, azúcar y glucosa)], azúcar y esencia de anís.

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<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	N	S	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	N	N	
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<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>	S		
<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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>



## FICHA TÉCNICA TORTA ALMA

FT-243

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 13/10/2022

Hoja 2/3

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

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1749 Kjul - 417 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>18,3 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>2,17 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>58,23 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<b>31,80 g</b>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>3,83 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,19 g</b>

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

4 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:**

Cartón y plástico para uso alimentario.  
Granel cubierto en 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:**

	BANDEJAS	GRANEL PURO
COD Interno	003530	005031
COD EAN	8410803035307	
COD EAN CAJA	18410803035304	8410803042916
PESO NETO unid	260g	0,058g
UNIDADES/CAJA:	16	43 und
PESO NETO caja	4.160kg	2,5 kg
CAJAS/PALET:	64	162 cajas



# FICHA TÉCNICA

## TORTA ALMA

**FT-243**

**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 13/10/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	21/06/2018	Alta ficha
01	13/10/2022	-Se añade esencia de anís a los ingredientes. -Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.