DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Masa a base de trigo y azúcar horneada con su color, olor y sabor característico.

INGREDIENTES:
Harina de **TRIGO**, jarabe de azúcar, azúcar, **HUEVOS**, aromas naturales, gasificantes (E-500ii, E-503ii), conservadores (E-200, E202, E-281, E-282), humectante (E-422).

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	N	
LECHE y sus derivados	N	N	
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	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

ORIGEN:
Tanto el producto como las materias primas utilizadas son de origen España.

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*
Estafilococos Coagulasa positivos	Ausencia/1g
Listeria Monocytogenes	Ausencia/25g
Escherichia coli b-Glucuronidasa +	<10 ufc/g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad	**pH**	**Actividad de Agua**
±18,7	±8,8	±0,7

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Olor	Característico
Sabor	Característico
Color	Característico
Textura	Característico
Apariencia	Característico

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1205 kJ – 288Kcal**
Grasas	**2,8 g**
De las cuales:	
Saturadas	*0,70 g*
Monoinsaturadas	g
Poliinsaturadas	g
Hidratos de Carbono	**58 g**
De las cuales:	
Azúcares	*23,11 g*
Polialcoholes	g
Almidón	g
Proteínas	**6,61 g**
Fibra	**g**
Sal	**0,18 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
Consumo Preferente antes de **4 meses** a partir de la fecha de fabricación. Ver fecha de consumo preferente en el envase del producto.
Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:
Envasado en bolsa de polipropileno. Tipo de embalaje caja 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.

IRRADIACIÓN:
Producto no irradiado

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE
COD Interno	003802
COD EAN	8410803001357
COD EAN CAJA	18410803001354
PESO NETO unid	300g
UNIDADES/CAJA:	12pq
PESO NETO caja	3,2kg
CAJAS/PALET:	52

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	15/01/2020	Se revisa.
02	11/01/2022	Se actualizan los ingredientes, la tabla nutricional y la tabla de alérgenos. Se añaden características físico-químicas y organolépticas y las cajas/palet.
03	20/01/2022	Se actualizan los ingredientes y se añade el origen y la certificación de producto no irradiado.
04	29/03/2022	Se elimina una referencia.
05	06/06/2022	-Se actualizan los ingredientes.