



FICHA TÉCNICA MAGDALENA REDONDA

FT-101**REVISIÓN: 03****FECHA EDICIÓN: 04/07/2025**

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con harina y azúcar al horno, con la que se produce una masa que se vierte sobre cápsulas de papel características de la magdalena.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO (GLUTEN)**, azúcar, aceite refinado de girasol, **HUEVOS** frescos, agua, gasificantes ((difosfato disódico (E450i), carbonato ácido de sodio (E500ii)), estabilizante (E-422, E-420), **suero LÁCTEO (LECHE)**, sal, conservantes (E-200, E-202), y aroma natural de limón.

Puede contener trazas de **SOJA** y de **MOSTAZA** por contaminación cruzada en el cereal de origen.

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	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
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	

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
Aerobios	<500 ufc / g
E.coli	Ausencia
Staphylococcus aureus	Ausencia 0,1 g
Sulfito reductores	<10 ³ ufc / g
Mohos y levaduras	< 500 ufc / g
Salmonella	Ausencia 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia 25 g



FICHA TÉCNICA MAGDALENA REDONDA

FT-101**REVISIÓN: 03****FECHA EDICIÓN: 04/07/2025**

Hoja 2/3

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

Valor energético (Kjul-Kcal)	1792Kjul - 428Kcal
Grasas	22,8g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>6,2 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	51,3 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>28,4 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	4,5 g
Fibra	1,4 g
Sal	1,0 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

6 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:

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:

	GRANEL ENVASADO
COD Interno	004044
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803060330
PESO NETO unid	65 g
UNIDADES/CAJA:	30
PESO NETO caja	2 kg
CAJAS/PALET:	153 cajas



FICHA TÉCNICA MAGDALENA REDONDA

FT-101**REVISIÓN: 03****FECHA EDICIÓN: 04/07/2025**

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	25/10/2019	Alta ficha
01	24/11/2021	Se cambia el encabezado del documento. Se elimina la soja como alérgeno.
02	13/10/2022	-Revisión general.
03	04/07/2025	Actualización lista ingredientes, lista alérgenos y tabla nutricional