

|                                                                                  |                                                |          |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>MAGDALENA LARGA</b> |          |
| Rev:01                                                                           | Fecha últ. actualización: 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, **HUEVO** fresco, agua, gasificantes ((difosfato disódico (E-450i), carbonato ácido de sodio (E-500ii), estabilizantes (E-422, E-420), **suero lácteo (LECHE)**, sal, conservadores (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.

| <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                                 | S                |               |                 |
| <b>PESCADO</b> y productos a base de pescado              | N                | N             |                 |
| <b>SOJA</b> y derivados                                   | N                | S             |                 |
| <b>LECHE</b> y sus derivados                              | S                |               |                 |
| <b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados                      | N                | N             |                 |
| <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                | N             |                 |
| <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> |                          |
|-----------------------------------------|--------------------------|
| <b>MICROORGANISMOS</b>                  | <b>CANTIDAD</b>          |
| Aerobios                                | <500 ufc / g             |
| E.coli                                  | Ausencia                 |
| Staphylococcus aureus                   | Ausencia 0,1 g           |
| Sulfito reductores                      | <10 <sup>3</sup> ufc / g |
| Mohos y levaduras                       | < 500 ufc / g            |
| Salmonella                              | Ausencia 25 g            |
| Listeria monocytogenes                  | Ausencia 25 g            |



## FICHA TÉCNICA MAGDALENA LARGA

Rev:01

Fecha últ. actualización: 04/07/2025

Hoja 2/3

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011)<br><b>Contenido medio por 100 g de producto</b> |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>                                                                      | <b>1840Kjul - 439Kcal</b> |
| <b>Grasas</b>                                                                                            | <b>21.7 g</b>             |
| De las cuales:                                                                                           |                           |
| Saturadas                                                                                                | 6,1 g                     |
| Monoinsaturadas                                                                                          |                           |
| Poliinsaturadas                                                                                          |                           |
| <b>Hidratos de Carbono</b>                                                                               | <b>56,3 g</b>             |
| De los cuales:                                                                                           |                           |
| Azúcares                                                                                                 | 30,7 g                    |
| Polialcoholes                                                                                            |                           |
| Almidón                                                                                                  |                           |
| <b>Proteínas</b>                                                                                         | <b>4,7 g</b>              |
| Fibra                                                                                                    | 0,8 g                     |
| <b>Sal</b>                                                                                               | <b>1,0 g</b>              |

### **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:**

|                | BANDEJAS | GRANEL ENVASADO | GRANEL SIN ENVASAR |
|----------------|----------|-----------------|--------------------|
| COD Interno    |          | 04045           |                    |
| COD EAN        |          |                 |                    |
| COD EAN CAJA   |          | 8410803060507   |                    |
| PESO NETO unid |          | 57 g            |                    |
| UNIDADES/CAJA: |          | 36              |                    |
| PESO NETO caja |          | 2 kg            |                    |
| CAJAS/PALET:   |          | 153 cajas       |                    |



## FICHA TÉCNICA MAGDALENA LARGA

Rev:01

Fecha últ. actualización: 04/07/2025

Hoja 3/3

### **HISTORIAL DE MODIFICACIONES:**

| REVISIÓN | FECHA      | MODIFICACIÓN                                                             |
|----------|------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 00       | 10/05/2022 | Alta ficha técnica                                                       |
| 01       | 04/07/2025 | Actualización lista de ingredientes, tabla nutricional y lista alérgenos |