



FICHA TÉCNICA SOBAOS

FT-213

REVISION:08

FECHA EDICIÓN: 10/12/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pieza abizcochada, dentro de un cápsula rectangular baja de papel blanco. Color, Olor y Sabor: color tostado, olor y sabor a mantequilla.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, azúcar, agua, aceite vegetal de girasol o soja en proporción variable, **HUEVO**, almíbar (azúcar, agua, y ácido cítrico), suero **LÁCTEO**, gasificantes (difosfato sódico y bicarbonato sódico), conservantes (sorbato potásico), acidificante (ácido cítrico), aromas (limón y mantequilla) y sal. **Puede contener trazas de sulfitos, sésamo, frutos de cáscara, mostaza y soja.**

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	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	S	
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

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Coliformes totales	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g



FICHA TÉCNICA SOBAOS

FT-213

REVISION:08

FECHA EDICIÓN: 10/12/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1673kJ – 398Kcal
Grasas	15 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>2 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	60 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>30 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	4,8 g
Fibra	
Sal	0,27 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

5 meses. Conservar cerrado en lugar fresco y seco. Preservar de los rayos solares.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Cápsulas individuales, cartón y film apto para alimentación.

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	GRANEL ENVASADO	PAQUETE	PAQUETE
COD Interno	004102	004118	202026	302026
COD EAN			8410802020267	8410803003412
COD EAN CAJA	8410803041025	8410803060262	18410802020264	38410803003413
PESO NETO unid	57 g	56g	235 g	235 g
UNIDADES/CAJA:	35	41ud	10 pq	8 pq
PESO NETO caja	2 Kg	2,4Kg	2,35 Kg	1,84 Kg
CAJAS/PALET:	153	108	108	135



FICHA TÉCNICA SOBAOS

FT-213

REVISION:08

FECHA EDICIÓN: 10/12/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	17/10/2017	Emisión inicial del documento.
01	31/07/2019	Se actualizan ingredientes.
02	18/03/2021	Se actualizan ingredientes y tabla nutricional.
03	11/06/2021	Se da de alta el código 004118 de 2.4kg. Mantenemos el EAN13 8410803060262 del código 004103
04	18/10/2022	-Revisión general. -Se cambia el encabezado del documento. -Se añade referencia 004011.
05	14/06/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos.
06	18/09/2023	-Se actualizan los ingredientes.
07	14/05/2024	-Se añaden trazas de sulfitos, sésamo y frutos de cáscara.
08	10/12/2024	-Se elimina referencia logística 4011 y se añade 202026.