



FICHA TÉCNICA LENGUA CHOCOLATE

FT-121

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 26/11/2019

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a base de masa, con la que se consigue un producto con forma característica ovalada tras hornearse a fuego lento. Posteriormente se recubre de chocolate.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, **HUEVOS**, azúcar, **LECHE**, chocolate [azúcar, grasa vegetal (Palmiste), cacao en polvo, emulgente (E-492, E-322, E-476), aroma], aceite de girasol, gasificantes: E-450(i), E-500ii, **MOSCATEL (SULFITOS)**. **Puede contener trazas de soja y frutos secos de cáscara.**



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	AVELLANA
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)	S	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

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios mesófilos	<100.000
Enterobacterias	<10
Escherichia coli	<100
Salmonella	Ausencia/ 25 g
Mohos y levaduras	<10



FICHA TÉCNICA LENGUA CHOCOLATE

FT-121

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 26/11/2019

Hoja 2/3

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

Valor energético (Kjul-Kcal)	2150 Kjul - 515 Kcal
Grasas	29 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>14 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	58 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>38 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	4,7 g
Fibra	
Sal	0,07 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 meses. Conservar bien cerrado en lugar fresco y seco (10-25 °C y HR <65%). Preservar de los rayos solares.

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
 2. Granel envasado: 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 PURO
COD Interno			005010
COD EAN			
COD EAN CAJA			84108030440042
PESO NETO unid			0,021 g
UNIDADES/CAJA:			115
PESO NETO caja			2,5 kg



FICHA TÉCNICA
LENGUA CHOCOLATE

FT-121

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 26/11/2019

Hoja 3/3

CAJAS/PALET:

117

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	02/08/2018	Alta ficha técnica
01	26/11/2019	-Revisión general