



## FICHA TÉCNICA PALMERA DE CHOCOLATE

FT-122

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 14/11/2022

Hoja 1/3

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Masa de hojaldre de forma acorazonada recubierta de cobertura de chocolate. Color, Olor y Sabor típicos. Sin acuse de olores o sabores desagradables, acidez o humedad. Consistencia: hojaldrada.

### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

MASA HOJALDRE BASE: Harina de **TRIGO**, Margarina especial hojaldre: (Grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, sal, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471)), acidulante (ácido cítrico (E 330)), conservador (ácido sórbico (E 200)), antioxidantes (extracto rico en tocoferol (E 306), palmitato de ascorbilo (E 304)), aroma y colorante ( $\beta$ -caroteno (E 160 a i)), agua, sal, chocolate de cobertura 60% (Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (13.5%), suero de **LECHE** en polvo, almidón de maíz, aceites vegetales (girasol, palma) y emulgentes (lecitina de girasol, triestearato de sorbitán)). **Puede contener trazas de huevo, frutos de cáscara y cacahuetes.**

### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<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	N	S	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	S	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<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.

### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Salmonella	Ausencia / 25 g
Mohos y Levaduras	5x10 <sup>2</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g



## FICHA TÉCNICA PALMERA DE CHOCOLATE

FT-122

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 14/11/2022

Hoja 2/3

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

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2258 Kjul - 541 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>33,2 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>24,7 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>49 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>23 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>10,6 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,55 g</b>

#### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

3 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:**

Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario, 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 PURO
COD Interno	005011
COD EAN	8410803040035
COD EAN CAJA	
PESO NETO unid	
UNIDADES/CAJA:	70
PESO NETO caja	2,4 kg
CAJAS/PALET:	135



**FICHA TÉCNICA**  
**PALMERA DE CHOCOLATE**

**FT-122**

**REVISION:02**

FECHA EDICIÓN: 14/11/2022

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00	04/10/2017	Alta ficha
01	15/11/2019	Se revisa.
02	14/11/2022	Se revisa, se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.