



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 (β -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)).

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	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
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

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Salmonella	Ausencia / 25 g
Mohos y Levaduras	5×10^2 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

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

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

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
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.