



FICHA TÉCNICA PASTA PASAS Y NUECES

FT-211

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 08/04/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pieza redonda de color tostado, con media nuez por encima y pasas por dentro. Pasta tostada con sabor dulce y pasas y nueces con una textura crujiente.

Este producto está dirigido a toda la población excepto a aquellos que puedan ser alérgicos a algunos de los ingredientes o trazas presentes en el producto.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, manteca de cerdo, azúcar, pasas (8%), **NUECES** (6%), **HUEVO** líquido pasteurizado, aroma natural de anís al 46% vol., extracto de malta de **CEBADA**, aroma de anís y gasificantes: bicarbonato sódico y amónico. **Puede contener trazas de soja, leche, frutos de cáscara y cacahuetes.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO, CEBADA
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	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S	S	NUECES
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

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Aerobios	<1000 ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Bacillus Cereus	Ausencia en 1 g
Staphylococcus Aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Lysteria	Ausencia en 25g
Mohos y levaduras	<500 ucf/g
Clostridium SR	<10ucf/g
Shigella sp	Ausencia en 25 g



FICHA TÉCNICA PASTA PASAS Y NUECES

FT-211**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 08/04/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2085 Kjul - 498 Kcal
Grasas	25,5 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	10,47 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	59 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	18,1 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	7,1 g
Fibra	2,6 g
Sal	0,1 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor. Trascurrido este tiempo, el producto puede resultar más blando y menos crujiente, así como haber perdido sus características organolépticas. Durante el transporte no remontar palets.

Tipos de MATERIALES utilizados:

- Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario, envasado finalmente en cajas de cartón.
- Granel puro en bolsón de 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:

	PAQUETE	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno		004126	005016
COD EAN			
COD EAN CAJA		8410803060330	8410803040943
PESO NETO unid		0,025 g	0,025 g
UNIDADES/CAJA:		92	92
PESO NETO caja		2 kg	2 kg
CAJAS/PALET:		180	180



FICHA TÉCNICA
PASTA PASAS Y NUECES

FT-211

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 08/04/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	13/11/2017	Alta ficha
02	21/01/2020	Se revisa.
03	08/04/2022	Se cambia el encabezado del documento y se añade referencia.