



FICHA TÉCNICA PASTA PASAS Y NUECES

FT-211

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 17/07/2024

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 (10.6%), **NUECES** (7.6%), **HUEVO** líquido pasteurizado, aroma natural de anís al 46% vol., extracto de malta de **CEBADA**, aroma 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:04**

FECHA EDICIÓN: 17/07/2024

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:

| | 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:04

FECHA EDICIÓN: 17/07/2024

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. |
| 04 | 17/07/2024 | Se actualizan los ingredientes. |