



## FICHA TÉCNICA PASTA PASAS Y NUECES

FT-211

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 30/04/2026

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)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		TRIGO, CEBADA
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	S		
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	N	S	
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	S	S	NUECES
<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>
Aerobios	<1000 ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/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:05

FECHA EDICIÓN: 30/04/2026

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2200 Kjul - 527 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>32 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>13 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>53 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<b>13 g</b>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>6,6 g</b>
Fibra	2,1 g
<b>Sal</b>	<b>0,09 g</b>

### **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:05**

FECHA EDICIÓN: 30/04/2026

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
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.
05	30/04/2026	Se actualiza la tabla nutricional