



FICHA TÉCNICA CAPRICHOS A LA CANELA

FT-123

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 11/06/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Características típicas de forma (redonda), color (tostado), textura suave y sabor a canela.



INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, manteca de cerdo, azúcar, vino (**SULFITOS**), glucosa, sal y aroma (canela). **Puede contener trazas de huevo, soja, leche y frutos de cáscara.**

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 | N | S | |
| LECHE y sus derivados | N | S | |
| FRUTOS de CÁSCARA y derivados | N | S | |
| CACAHUETES y derivados | N | N | |
| APIO y derivados | N | N | |
| MOSTAZA y derivados | N | N | |
| GRANOS DE SÉSAMO y derivados | N | N | |
| DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm) | S | | |
| 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 |
|--------------------------------|------------------|
| Staphylococcus DNAsa positivos | Ausencia / 0,1 g |
| E.coli | Ausencia / g |
| Salmonella | Ausencia / 30 g |
| Shigella | Ausencia / 30 g |
| Clostridium sulfito-reductores | 1000 col / g |
| Mohos y levaduras | 100 col / g |



FICHA TÉCNICA CAPRICHOS A LA CANELA

FT-123

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 11/06/2024

Hoja 2/3

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

| | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Valor energético (Kjul-Kcal) | 2311,9 Kjul - 553,8 Kcal |
| Grasas | 33,4 g |
| <i>De las cuales:</i> | |
| <i>Saturadas</i> | <i>16,3g</i> |
| <i>Monoinsaturadas</i> | |
| <i>Poliinsaturadas</i> | |
| Hidratos de Carbono | 58,4 g |
| <i>De los cuales:</i> | |
| <i>Azúcares</i> | <i>18,2g</i> |
| <i>Polialcoholes</i> | |
| <i>Almidón</i> | |
| Proteínas | 4,9 g |
| Fibra | >1 g |
| Sal | 0,17g |

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 meses. Almacenaje en lugar limpio, fresco y seco (Tª hasta 25°C, humedad menor del 40% H.R).

Tipos de MATERIALES utilizados:

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 PURO |
|----------------|---------------|
| COD Interno | 005038 |
| COD EAN | |
| COD EAN CAJA | 8410803041032 |
| PESO NETO unid | |
| UNIDADES/CAJA: | |
| PESO NETO caja | 2,5 kg |
| CAJAS/PALET: | 176 |



FICHA TÉCNICA

CAPRICHOS A LA CANELA

FT-123

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 11/06/2024

Hoja 3/3

| REVISIÓN | FECHA | MODIFICACIÓN |
|----------|------------|--|
| 00 | 27/11/2017 | Alta ficha técnica. |
| 01 | 31/10/2019 | -Revisión general. -Se añade fotografía del producto. |
| 02 | 11/06/2024 | -Se cambia la denominación del producto "a la canela". |