



FICHA TÉCNICA ROSQUILLA LAMINADA

FT-010

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 19/01/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pasta seca con forma de rosquilla, hecha con mantequilla, decorada con láminas de almendra y cubierta de azúcar.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, manteca de cerdo, **MANTEQUILLA**, **HUEVO**, **ALMENDRA** (7%), agua, difosfato disódico E450i, bicarbonato sódico E500ii, almidón de maíz y carbonato sódico E500i.

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	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	N	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S	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)	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>LÍMITES</i>
Escherichia coli B glucuronidasa positiva	<10 ufc/g
<i>Bacterias sulfito reductoras</i>	<10 ³ ufc/g
<i>Estafilococos coagulasa positivas</i>	<10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/30g
Listeria monocytogenes	Ausencia/30g



FICHA TÉCNICA ROSQUILLA LAMINADA

FT-010

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 19/01/2023

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2110Kjul - 504,5Kcal
Grasas	25g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>10g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	61g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>24g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	8,5g
Fibra	
Sal	0,32g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

10 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:

Envasadas en bandejas de cartón color oro o plata, bandeja retractilada e introducida en caja de reembalaje 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:

	BANDEJAS
COD Interno	005113
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803040462
PESO NETO unid	26-30 g
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO caja	2 Kg
CAJAS/PALET:	112



FICHA TÉCNICA

ROSQUILLA LAMINADA

FT-010

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 19/01/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	24/01/2020	Alta ficha técnica.
01	19/01/2023	Se actualizan las características microbiológicas.