



FICHA TÉCNICA

PALITAS ALMENDRA RELLENAS CHOCOLATE

FT-203

REVISION:07

FECHA EDICIÓN: 08/10/24

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería. Pastas rellenas con crema de cacao y pasta de avellanas, decoradas con almendras. Producto horneado. Color y olor característico.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, crema de cacao 26% [azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo 7,5%, almidón modificado, emulgentes (lecitina de **SOJA**), pasta de **AVELLANAS**, aroma y vainillina], **ALMENDRAS** 18%, manteca de cerdo [grasa de cerdo ibérico y antioxidante (E-320), azúcar, **HUEVO** entero pasteurizado, agua, **LECHE** entera en polvo, aceite de girasol, extracto de malta (contiene **CEBADA**), sal, aroma, gasificantes (bicarbonato sódico y bicarbonato amónico). **Puede contener trazas de frutos de cáscara, mostaza y sésamo.**

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 | S | | |
| LECHE y sus derivados | S | | |
| FRUTOS de CÁSCARA y derivados | S | S | AVELLANA, ALMENDRA |
| CACAHUETES y derivados | N | N | |
| APIO y derivados | N | N | |
| MOSTAZA y derivados | N | S | |
| GRANOS DE SÉSAMO y derivados | N | S | |
| 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 mesófilos | 10000 ufc/g |
| Mohos y levaduras | 1000 ufc/g |
| Bacterias sulfito-reductoras | <10 ufc/g |
| Bacillus Cereus | <100 ufc/g |
| E.Coli- Glucuronidasa positivo | <10 ufc /g |
| Estafilococos coagulasa positivo | <10 ufc/g |
| Shigella | Ausencia |
| Salmonella | Ausencia |
| Listeria Monocytogenes | Ausencia |



FICHA TÉCNICA

PALITAS ALMENDRA RELLENAS CHOCOLATE

FT-203

REVISION:07

FECHA EDICIÓN: 08/10/24

Hoja 2/3

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

| | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| Valor energético (Kjul-Kcal) | 2159 Kjul - 517 Kcal |
| Grasas | 30 g |
| <i>De las cuales:</i> | |
| <i>Saturadas</i> | 8,9 g |
| <i>Monoinsaturadas</i> | |
| <i>Poliinsaturadas</i> | |
| Hidratos de Carbono | 51 g |
| <i>De los cuales:</i> | |
| <i>Azúcares</i> | 23g |
| <i>Polialcoholes</i> | |
| <i>Almidón</i> | |
| Proteínas | 10 g |
| Fibra | 2,9 g |
| Sal | 0,24 g |

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

9 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:

Granel sin envolver: en caja tapa y fondo de cartón, protección de la caja con bolsa de polipropileno

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:

| | BLISTER | GRANEL PURO |
|----------------|----------------|---------------|
| COD Interno | 003563 | 005125 |
| COD EAN | 8410803035635 | |
| COD EAN CAJA | 18410803035632 | 8410803041605 |
| PESO NETO unid | 300 g | 40 g |
| UNIDADES/CAJA: | 12 pq | 50 |
| PESO NETO caja | 3,6 Kg | 2 kg |
| CAJAS/PALET: | | 180 |



FICHA TÉCNICA

PALITAS ALMENDRA RELLENAS CHOCOLATE

FT-203

REVISION:07

FECHA EDICIÓN: 08/10/24

Hoja 3/3

| REVISIÓN | FECHA | MODIFICACIÓN |
|----------|------------|--|
| 00 | | Alta ficha |
| 01 | | |
| 02 | | |
| 03 | 18/09/2019 | Revisión. |
| 04 | 28/04/2022 | Se modifican los ingredientes, se cambia el encabezado y se añade histórico de modificaciones. Se cambian los criterios microbiológicos. |
| 05 | 04/05/2023 | -Se modifica la composición de la crema de cacao. -Se redondea la tabla nutricional. -Se cambia la vida útil (de 12 meses a 9). |
| 06 | 01/08/2024 | -Se añade frutos de cáscara a trazas. |
| 07 | 08/10/2024 | -Se añaden trazas de mostaza. |