



## FICHA TÉCNICA

### PALITAS ALMENDRA RELLENAS CHOCOLATE

FT-203

REVISION:09

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

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], **ALMENDRA** 18%, manteca de cerdo [grasa de cerdo ibérico y antioxidante (E-320), azúcar, **HUEVO** entero pasteurizado, agua, **LECHE** entera en polvo, aceite refinado de girasol, extracto de malta (contiene **CEBADA**), sal, aromas, gasificantes (bicarbonato sódico y bicarbonato amónico). **Puede contener trazas de frutos de cáscara, mostaza y sésamo.**

#### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN y derivados</b>	S		TRIGO
<b>CRUSTÁCEOS y derivados</b>	N	N	
<b>HUEVOS y derivados</b>	S		
<b>PESCADO y productos a base de pescado</b>	N	N	
<b>SOJA y derivados</b>	S		
<b>LECHE y sus derivados</b>	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA y derivados</b>	S	S	AVELLANA, ALMENDRA
<b>CACAHUETES y derivados</b>	N	N	
<b>APIO y derivados</b>	N	N	
<b>MOSTAZA y derivados</b>	N	S	
<b>GRANOS DE SÉSAMO y derivados</b>	N	S	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	N	N	
<b>ALTRAMUCES y derivados</b>	N	N	
<b>MOLUSCOS y derivados</b>	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**

<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
Enterobacterias	<10 ufc/g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g
Bacterias sulfito-reductoras	<10 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivo	<10 ufc/g
Salmonella	Ausencia
Listeria Monocytogenes	Ausencia



## FICHA TÉCNICA

### PALITAS ALMENDRA RELLENAS CHOCOLATE

FT-203

REVISION:09

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

Hoja 2/3

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

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

#### **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:09

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

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.
08	03/04/2025	-Se actualizan las características microbiológicas.
09	13/05/2026	-Se actualiza en la lista de ingredientes la denominación de aceite de girasol