



## FICHA TÉCNICA

### DIANAS RELLENAS DE CACAO. PASTAS.

FT-343

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 04/05/2023

Hoja 1/3

#### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Producto de pastelería y repostería. Pasta rellena con crema de cacao. Sabor dulce, color, olor y textura característicos. Producto horneado.

#### **INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO, HUEVO** entero pasteurizado, crema de cacao 22% [azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo 7,5%, almidón modificado, emulgente (lecitina de **SOJA**), pasta de **AVELLANA**, aroma y vainillina], aceite de girasol, azúcar, mantequilla (contiene **LECHE**), aromas y gasificante (bicarbonato sódico).

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

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES</b> con <b>GLUTEN</b> y derivados	S		TRIGO, CEBADA, AVENA
<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	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	S		
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	S	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	N	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> y derivados	N	N	

#### **REQUISITOS LEGALES:**

**Reglamento (CE) 2073/2005**, de 15 de Noviembre de 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.

#### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
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

### DIANAS RELLENAS DE CACAO. PASTAS.

FT-343

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 04/05/2023

Hoja 2/3

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

##### Contenido medio por 100 g de producto

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1865 Kjul - 446 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>24 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>3.9 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>51 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>33 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>5.7 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,12 g</b>

#### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

9 meses. Almacenar en un lugar fresco y 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:**

	GRANEL ENVASADO
COD Interno	005126
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803041612
PESO NETO unid	0.021 kg
UNIDADES/CAJA:	119
PESO NETO caja	2.5kg
CAJAS/PALET:	180



## FICHA TÉCNICA

### DIANAS RELLENAS DE CACAO. PASTAS.

**FT-343**

**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 04/05/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	21/11/2019	Se revisa.
02	11/10/2022	-Se actualizan los ingredientes. -Se actualiza la tabla nutricional. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.
03	04/05/2023	-Se modifica la composición de la crema de cacao. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se modifica la vida útil (de 12 a 9 meses).