



FICHA TÉCNICA

DIANAS RELLENAS DE CACAO. PASTAS.

FT-343

REVISION:06

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería. 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 refinado de girasol, azúcar, mantequilla (contiene **LECHE**), aromas y gasificante (bicarbonato sódico). **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, CEBADA, AVENA
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		
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	

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

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
MICROORGANISMOS	CANTIDAD
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

DIANAS RELLENAS DE CACAO. PASTAS.

FT-343

REVISION:06

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

Contenido medio por 100 g de producto

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

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:06

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

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).
04	08/10/2024	-Se añaden trazas de mostaza.
05	03/04/2025	-Se actualizan las características microbiológicas.
06	13/05/2026	-Se actualiza en la lista de ingredientes la denominación de aceite