



FICHA TÉCNICA

COOKIES RELLENAS Y BAÑADAS DE CACAO, CON AVELLANAS. PASTAS.

FT-202

REVISION: 03

FECHA EDICIÓN: 04/05/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería y repostería.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Crema de cacao 25% [azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo 7,5%, almidón modificado, emulgentes (lecitina de **SOJA**), pasta de AVELLANA, aroma y vainillina]. Harina de **TRIGO**, Cobertura especial al cacao 14% [azúcar, grasa vegetal fraccionada y totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo 13%, suero de **LECHE** en polvo, suero de **LECHE** entera en polvo, emulgentes (E-492, lecitinas) y aromas], azúcar glass, aceite de girasol, **HUEVO** entero pasteurizado, **AVELLANAS** 8%, chips de chocolate 3% [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, dextrosa y emulgente (lecitinas)], corteza de naranja [Piel de naranja, azúcar, jarabe de sacarosa y glucosa], cacao en polvo 1%, mantequilla (contiene **LECHE**), aromas y gasificante (Bicarbonato sódico). **Puede contener trazas de 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		AVELLANA
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
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

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
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

COOKIES RELLENAS Y BAÑADAS DE CACAO, CON AVELLANAS. PASTAS.

FT-202

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 04/05/2023

Hoja 2/3

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

Valor energético (Kjul-Kcal)	2206 Kjul - 529Kcal
Grasas	32 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	10 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	52g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	27g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	6,9g
Fibra	3,3g
Sal	0,15g

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:

1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
 2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
- Todo ello envasado finalmente en cajas 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:

	GRANEL PURO
COD Interno	005127
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803041629
PESO NETO unid	
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO caja	2,2 kg
CAJAS/PALET:	180



FICHA TÉCNICA
COOKIES RELLENAS Y BAÑADAS DE CACAO,
CON AVELLANAS. PASTAS.

FT-202

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 04/05/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	14/11/2019	Se revisa.
02	24/05/2022	Se actualizan ingredientes, características microbiológicas y el encabezado del documento.
03	04/05/2023	-Se modifica la composición de la crema de cacao. -Se redondea la tabla nutricional. -Se modifica la vida útil (de 12 a 9 meses).