



# FICHA TÉCNICA

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

FT-202

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 01/08/2024

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, dextrosa, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla], 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 y frutos de cáscara.**

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

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		TRIGO
<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	S	AVELLANA
<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	

### 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:04

FECHA EDICIÓN: 01/08/2024

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2206 Kjul - 529Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>32 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>10 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>52g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	27g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>6,9g</b>
Fibra	3,3g
<b>Sal</b>	<b>0,15g</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:**

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.



# FICHA TÉCNICA

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

**FT-202****REVISION:04**

FECHA EDICIÓN: 01/08/2024

Hoja 3/3

### 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

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).
04	01/08/2024	-Actualización.