



FICHA TÉCNICA

LAZOS DE HOJALDRE BOMBÓN

FT-215**REVISION: 07**

FECHA EDICIÓN: 12/02/2026

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Masa de hojaldre recubierta de chocolate. Sabor y olor característico.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Ingredientes: Cobertura especial con grasa vegetal al cacao 24% [azúcar, grasa vegetal fraccionada y totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo 14%, suero de **LECHE** en polvo, **LECHE** entera en polvo, emulgentes (E492, lecitinas) y aromas], harina de **TRIGO**, azúcar, margarina [grasa vegetal (palma), aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), aromas y corrector de acidez (ácido cítrico)], agua, jarabe de glucosa y fructosa, miel, mantequilla (contiene **LECHE**), **LECHE** entera en polvo, sal y aromas. **Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, GRANOS DE SÉSAMO, HUEVO, SOJA y MOSTAZA.**

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	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRA Y NUEZ
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	

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

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

LAZOS DE HOJALDRE BOMBÓN

FT-215**REVISION: 07**

FECHA EDICIÓN: 12/02/2026

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	2080 kJ – 498Kcal
Grasas	29 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>20 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	<i>g</i>
<i>Poliinsaturadas</i>	<i>g</i>
Hidratos de Carbono	55 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>30 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	<i>g</i>
<i>Almidón</i>	<i>g</i>
Proteínas	4,3 g
Fibra alimentaria	1 g
Sal	0,55 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

6 meses desde su fabricación. 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:

	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	005140
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803041209
PESO NETO unid	
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO caja	2,5 kg
CAJAS/PALET:	144



FICHA TÉCNICA

LAZOS DE HOJALDRE BOMBÓN

FT-215**REVISION: 07**

FECHA EDICIÓN: 12/02/2026

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	21/09/2017	Alta ficha
02	19/03/19	Detalle contenido máximo de Acrilamida Se ha modificado el porcentaje de cobertura de cacao
03	12/03/2021	Se revisa y actualiza formato ficha técnica Se actualiza denominación "margarina" Se actualiza "GRANOS de sésamo" y se elimina "cebada y avena" de trazas Se modifican los formatos de envasado. Se modifican los ingredientes de la cobertura de cacao.
04	10/01/22	Se modifican el jarabe de glucosa y fructosa, las características microbiológicas y el encabezado del documento.
05	04/10/2024	Se añaden trazas de mostaza.
06	03/04/2025	Se actualizan características microbiológicas. Se añaden aromas a ingredientes.
07	12/02/2026	Se modifica la posición de los ingredientes de la margarina (agua). Se cambia la denominación de la cobertura de cacao, y se sube el % de cacao al 14%.