



FICHA TÉCNICA LENGUAS INTEGRALES

FT-121

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 12/09/2019

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Elaboración a base de masa, con la que se consigue un producto con forma característica ovalada tras hornearse a fuego lento.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

HARINA INTEGRAL DE TRIGO, HUEVOS, azúcar de caña, aceite de girasol, **LECHE** desnatada, gasificantes (difosfato disódico, bicarbonato de sodio).



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	N	N	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
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
Aerobios mesófilos	<100.000
Enterobacterias	<10
Escherichia coli	<100
Salmonella	Ausencia/ 25g
Mohos y levaduras	<10



FICHA TÉCNICA LENGUAS INTEGRALES

FT-121

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 12/09/2019

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	2120 Kjul - 507 Kcal
Grasas	26 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>3,2 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	59 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>31 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	6,9 g
Fibra	4,0 g
Sal	0,11 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 meses. Conservar bien cerrado en lugar fresco y seco (10-25 °C y HR <65%). Preservar de los rayos solares.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Polipropileno alimentario y 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:

	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno			005502
COD EAN			
COD EAN CAJA			8410803040059
PESO NETO unid			0.014 g
UNIDADES/CAJA:			143
PESO NETO caja			2 kg
CAJAS/PALET:			117



FICHA TÉCNICA
LENGUAS INTEGRALES

FT-121

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 12/09/2019

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	12/09/2019	Se revisa.