



# FICHA TÉCNICA

## PASTAS DE TÉ INTEGRALES CON FRUCTOSA

FT-196

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 07/09/2022

Hoja 1/3

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Producto elaborado a partir de masa trabajada con margarina y con formas y sabores diversos. Sabor y olor característicos de las pastas de té.

### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Harina integral de **TRIGO**, grasas y aceites vegetales no hidrogenados (palma, girasol y coco), cobertura vegetal de fructosa (fructosa, grasa vegetal hidrogenada de palma, cacao en polvo semidesgrasado, lecitina de **SOJA** IP, vainillina), fructosa (18%), licuado de **SOJA**, salvado de **AVENA**, salvado de **TRIGO**, pulpa de ciruela, pasta naranja, **SÉSAMO**, coco, mermelada fresa con fructosa (fructosa, pulpa de fresa, humectante (sorbitol)), fibra de guisante, gasificante (bicarbonato sódico, difosfato disódico y carbonato cálcico), aroma de ciruela, aroma de naranja y aroma de vainilla.

### **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	N	S	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<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	S		
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	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**

<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
Staphylococcus DNAsa positivos	Ausencia / 0,1 g
E.coli	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / 30 g
Shigella	Ausencia / 30 g
Clostridium sulfito-reductores	1000 col / g
Lysteria	Ausencia / g



## FICHA TÉCNICA

### PASTAS DE TÉ INTEGRALES CON FRUCTOSA

**FT-196****REVISION:02**

FECHA EDICIÓN: 07/09/2022

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>1811 Kjul - 432,6 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>18 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>10,7 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>56,5 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<b>28,8 g</b>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>6,1 g</b>
Fibra	10,1 g
<b>Sal</b>	<b>0,15 g</b>

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

6 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 SIN AZÚCAR
COD Interno	005530
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803062198
PESO NETO unid	
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO caja	2 kg
CAJAS/PALET:	



**FICHA TÉCNICA**  
**PASTAS DE TÉ INTEGRALES CON FRUCTOSA**

**FT-196**

**REVISION:02**

FECHA EDICIÓN: 07/09/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	17/11/2017	Se revisa.
02	07/09/2022	-Se revisa, se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.