



FICHA TÉCNICA

GUINDAS AL LICOR CON CHOCOLATE

FT-138

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 28/06/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

El producto se obtiene mediante el confitado de cerezas, maceradas con licor marrasquino, y posteriormente se le da un bañado de chocolate. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de la fruta al licor con chocolate.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Cereza confitada (50%) [cerezas, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, licor (16,8%), acidulante (E330), conservadores (E202, **E223**) y colorante (E127)]. Cobertura de chocolate (35%) [pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **soja**) y aroma natural de vainillina]. Cacao (57%) mínimo en el chocolate.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	S	
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	S		
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>
Salmonella-Shigella/25 g	Ausencia/25 g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacteriaceas totales/g	<100 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Listeriamonocytogenes/25 g	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g



FICHA TÉCNICA

GUINDAS AL LICOR CON CHOCOLATE

FT-138**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 28/06/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1735 Kjul - 414 Kcal
Grasas	17,7 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>11 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	53 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>51 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	3,5 g
Fibra	4 g
Sal	0,22 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

24 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:

	NAV. GRANEL ENVASADO	NAV. GRANEL ENVASADO	BOLSAS	ESTUCHE	BOLSAS
COD Interno	006703	006803	006175	007875	106886
COD EAN	8410803061108	8410803062853	8410803061757	8410803078755	8410803068862
COD EAN CAJA			1841080306175 4	18410803078752	18410803068869
PESO NETO unid			180 g	120 g	1 Kg
UNIDADES CAJA:	178 und	416 und	16 pq	10 pq	8 pq
PESO NETO CAJA	2,5 kg	5 kg	2.28 kg	1.2 kg	8 Kg
CAJAS/PALET	165			165	



FICHA TÉCNICA
GUINDAS AL LICOR CON CHOCOLATE

FT-138

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 28/06/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	03/12/2019	Alta ficha
01	28/06/2022	Revisión: se modifica el porcentaje de cobertura, se unifican todas las referencias, se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.