



## FICHA TÉCNICA

### POLVORON CASERO ALMENDRA

FT-179

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 30/10/2023

Hoja 1/3

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

Producto típicamente navideño que corresponde a la denominación popular de polvorón y caracterizado por su sabor a almendra y su fina capa de azúcar glass.

#### **INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO**, azúcar, manteca de cerdo (antioxidante E320), **ALMENDRA**, aroma de limón y canela. **Puede contener trazas de cacahuete, derivados lácteos, huevo, mostaza y soja.**

#### **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	N	S	
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	S		ALMENDRA
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	S	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	S	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<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**

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>



## FICHA TÉCNICA

### POLVORON CASERO ALMENDRA

FT-179

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 30/10/2023

Hoja 2/3

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

##### Contenido medio por 100 g de producto

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2106,72 Kjul - 504 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>24,40 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>9,16 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>54,11 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<b>24,99 g</b>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>5,00 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,523 g</b>

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

El producto deberá conservarse en un lugar fresco y seco, exento a la exposición del sol, con lo que se garantiza un periodo de conservación de 12 meses, durante el cual se asegura la inocuidad del producto y sus características.

#### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

Papel seda y polipropileno alimentario, todo ello envasado en caja 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 ENVASADO
COD Interno	006771
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803062839
PESO NETO unid	33 g.
UNIDADES/CAJA:	121 und
PESO NETO caja	4 Kg.
CAJAS/PALET:	128



**FICHA TÉCNICA**  
**POLVORON CASERO ALMENDRA**

**FT-179**

**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 30/10/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	17/09/2019	Se revisa.
02	31/10/2022	Se revisa, se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.
03	30/10/2023	Se actualizan los alérgenos.