



FICHA TÉCNICA ROSCO VINO MÁLAGA

FT-146

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 31/10/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Rosco de pasta elaborada con manteca de cerdo y vino dulce de la comarca malagueña, el cual le da el sabor típico de este producto navideño, emborrizada en azúcar tamizada y con el sabor que le dan su contenido de especias y frutos secos tales como las semillas de sésamo y el cacahuete. Liado en papel seda con moños.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO** (E920), manteca de cerdo, vino blanco con una graduación entre 10% y 16% (**SULFITOS**), azúcar, canela, granos de **SÉSAMO**, **CACAHUETE** y clavo molido.

***Producto fabricado en instalaciones donde se trabaja con cacahuete, frutos de cáscara, lactosa y sésamo.**

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	N	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	N	
LECHE y sus derivados	N	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
CACAHUETES y derivados	S		
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	S		
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	S	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
Escherichia. Coli	Ausencia/25 g
Salmonella	Ausencia/25 g
Aerobios mesófilos a 30°C	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes	<10 ufc/g
Mohos y levaduras	<10 ufc/g
Enterobacterias lactosa +	<10 ufc/g



FICHA TÉCNICA ROSCO VINO MÁLAGA

FT-146

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 31/10/2023

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2138 Kjul - 384 Kcal
Grasas	26,72g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	6,5g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	61,2g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	30,5g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	5,4g
Fibra	
Sal	3,1g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 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:

El producto se presenta envuelto en papel de seda de forma individual y alojado en caja de cartón automontante.

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
COD Interno	006772
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803060712
PESO NETO unid	35 g
UNIDADES/CAJA:	94
PESO NETO caja	4 kg
CAJAS/PALET:	112



FICHA TÉCNICA
ROSCO VINO MÁLAGA

FT-146

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 31/10/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	18/09/2019	Revisión
02	05/07/2022	-Se añaden las características microbiológicas. -Se actualiza tabla nutricional. -Se actualizan los ingredientes. -Se cambia el encabezado del documento y se añade histórico de modificaciones.
03	31/10/2023	Revisión general