



## 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)**

	<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	N	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	N	N	
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	N	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	N	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	S		
<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</b> (<10ppm)	S	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>
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

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

### **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

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
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