



## FICHA TÉCNICA MAZAPÁN PIÑON/PIÑONATE EXTRA

FT-347

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 10/11/22

Hoja 1/3

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

Porción de mazapán de almendras moldeado en forma de bola y aderezado con piñones, con olor y color característico.

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

Mazapán (Azúcar, **ALMENDRA**, jarabe de glucosa, fructosa, harina de arroz, fécula (patata), conservador: ácido sórbico y acidulante: ácido cítrico), piñones y **HUEVO**. **Puede contener trazas de gluten, soja, leche y sulfitos.**

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	N	S	
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	S		HUEVO
<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	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	S	
<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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Listeria monocitogenes	Máx 10 <sup>2</sup> ufc/g
Mohos y levaduras	Máx 10 <sup>3</sup> ufc/g
E.coli	Ausencia/g
Staphylococos coagulasa +	Ausencia/g
Salmonella-Shigella, Investigación	Ausencia/25g
Enterobacterias totales, (MMP)	Máx 10 <sup>2</sup> ufc/g



## FICHA TÉCNICA MAZAPÁN PIÑON/PIÑONATE EXTRA

**FT-347****REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 10/11/22

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>1928 Kjul - 459 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>20,91 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>1,94 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	g
<i>Poliinsaturadas</i>	g
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>58,55 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<b>41,88 g</b>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>9,09 g</b>
Fibra	g
<b>Sal</b>	<b>0,10 g</b>

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

7 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:**

Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario, 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
COD Interno	006794	006949
COD EAN	8410803060026	
COD EAN CAJA		8436556782084
PESO NETO unid	25 g	30 g
UNIDADES/CAJA:	71 und	66 und
PESO NETO caja	2 kg	2 kg
CAJAS/PALET:	216	216



**FICHA TÉCNICA**  
**MAZAPÁN PIÑON/PIÑONATE EXTRA**

**FT-347**

**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 10/11/22

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	10/11/2022	Se revisa. Se unifican las referencias.