



## FICHA TÉCNICA MAZAPÁN PASTA ALMENDRA

FT-

REVISION:00

FECHA EDICIÓN: 27/10/2023

Hoja 1/3

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

Pasta de masa de almendra moldeada y cocida decorada con almendra.

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

**ALMENDRA** 46%, azúcar, jarabe de glucosa, fructosa, clara de **HUEVO**, conservador: ácido sórbico y acidulante: ácido cítrico. **Puede contener trazas de soja, gluten y sulfitos.**

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES</b> con <b>GLUTEN</b> y derivados	N	S	
<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	N	
<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)	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 PASTA ALMENDRA

FT-

REVISION:00

FECHA EDICIÓN: 27/10/2023

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>1958 Kjul - 468Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>25,4 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>2,4 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>47,8 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<b>38 g</b>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>12,14 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,046 g</b>

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

9 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. 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	DELEITES SURTIDOS
COD Interno	006796	006790
COD EAN	8410803061153	8410803061054
COD EAN CAJA		
PESO NETO unid	0.030 g	0.030 g
UNIDADES/CAJA:		67
PESO NETO caja	3 kg	2 kg
CAJAS/PALET:		216



**FICHA TÉCNICA**  
**MAZAPÁN PASTA ALMENDRA**

**FT-**

**REVISION:00**

FECHA EDICIÓN: 27/10/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	31/10/2022	Alta ficha técnica.