



FICHA TÉCNICA

MAZAPAN SOTO SUPREMA (sin oblea)

FT-229**REVISION: 02**

FECHA EDICIÓN: 17/02/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pasta de masa de almendra moldeada. Conjunto de sensaciones relacionadas con la almendra, con gusto y persistencia del dulce. Color entre amarillo claro, canela y caramelo, textura blanda y suave.

INGREDIENTES:

ALMENDRA 47%, azúcar, jarabe de glucosa, fructosa, clara de **HUEVO**, aroma de limón, conservador: ácido sórbico y acidulante: ácido cítrico. **Puede contener trazas de gluten, soja y sulfitos.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	S	TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	N	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S		ALMENDRA
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	S	
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	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Escherichia coli,	Ausencia / g
Mohos y levaduras, Recuento:	Máx 10 ³ ufc/g
Salmonella-Shigella, Investigación:	Ausencia / 25 g
Staphylococcus coagulasa+	Ausencia/g
Enterobacterias totales, (MMP)	Máx 10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes	Máx 10 ² ufc/g



FICHA TÉCNICA

MAZAPAN SOTO SUPREMA (sin oblea)

FT-229**REVISION: 02**

FECHA EDICIÓN: 17/02/2023

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1888 Kjul - 451 Kcal
Grasas	24,1 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	2,2 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	48,7 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	40,9 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	9,90 g
Fibra	
Sal	0,06 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

10 meses desde su fabricación. Conservar en lugar seco y fresco, referentemente a temperatura inferior a 18°C. El producto no requiere un transporte con temperatura controlada.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Piezas envueltas individualmente en plástico de polipropileno. Envasado a **granel** en caja de cartón. Protección interior bolsa de polietileno.

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	006806
COD EAN	8410803062754
COD EAN CAJA	
PESO NETO unid	27 g
UNIDADES/CAJA:	111
PESO NETO caja	3 kg
CAJAS/PALET:	143



FICHA TÉCNICA
MAZAPAN SOTO SUPREMA (sin oblea)

FT-229

REVISION: 02

FECHA EDICIÓN: 17/02/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	13/11/2017	Alta ficha técnica
02	17/02/2023	Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones, se modifica la lista de ingredientes y los alérgenos.