



# FICHA TÉCNICA

## FIGURITAS DE MAZAPAN CALIDAD SUPREMA

FT-154

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 05/08/2022

Hoja 1/3

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

Pasta moldeada y cocida en forma de figuritas.

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

**ALMENDRA** 46%, azúcar jarabe de glucosa, fructosa, conservador E200 y acidulante E330. **Puede contener trazas de gluten, huevos y soja.**

### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<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	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 (&lt;10ppm)</b>	N	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**

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Escherichia coli	Ausencia
Mohos y Levaduras	<1000 ufc/g
Salmonella-Shigella	Ausencia/25g
Staphylococcus	Ausencia/g
Enterobacterias totales	<100 ufc/g
Listeria	<100 ufc/g



## FICHA TÉCNICA

### FIGURITAS DE MAZAPAN CALIDAD SUPREMA

**FT-154****REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 05/08/2022

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>1948 Kjul - 466 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>24,6 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>2,2 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>51,6 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<b>44,1 g</b>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>9,47 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,03 g</b>

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

12 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco, preferiblemente a temperatura inferior a 18°C 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	SURTIDO DELEITE
COD Interno	006810	006790
COD EAN	8410803062723	8410803061054
COD EAN CAJA		
PESO NETO unid		
UNIDADES/CAJA:	166 und	
PESO NETO caja	3 Kg	2 Kg
CAJAS/PALET:	180	216



**FICHA TÉCNICA**  
**FIGURITAS DE MAZAPAN CALIDAD SUPREMA**

**FT-154**

**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 05/08/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	30/10/2017	Alta ficha
01	05/08/2022	<ul style="list-style-type: none"><li>-Se elimina referencia 006059.</li><li>-Se elimina cacahuetes de trazas.</li><li>-Se actualizan las características microbiológicas.</li><li>-Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.</li></ul>