



FICHA TÉCNICA CORTADILLO DE CIDRA

FT-330

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 28/02/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de repostería consistente en una masa azucarada semidura, estilo pastafrola, rellena de cabello de ángel, cocida al horno y rociada de azúcar tamizada.

INGREDIENTES:

Cabello de ángel (pulpa de calabaza, azúcar, jarabe de glucosa, aditivos (almidón modificado E-1430), estabilizante (E-410), conservante (E-202, metabisulfito sódico E-223 (**SULFITO**) y regulador pH E-330), harina de **TRIGO**, manteca de cerdo (antioxidante E-320, E-321 y estabilizante E-471), azúcar, vino (contiene **SULFITOS**), conservantes (almidón de maíz, E-200, E-202, E-281, E-341, acidulante E-330 y soporte E-551), gasificante (E-450i, E-500ii), sal y aromas. **Puede contener trazas de huevos, soja, leche, frutos de cáscara, cacahuets y sésamo.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	S	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

REQUISITOS LEGALES:

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
E. coli 1 g	Ausencia
Salmonella 25 g	Ausencia
Listeria monocytogenes ufc/g	<100



FICHA TÉCNICA CORTADILLO DE CIDRA

FT-330

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 28/02/2023

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1969 Kjul - 471 Kcal
Grasas	24 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>9,3 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	59,9 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>28,4 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	3.5 g
Fibra	g
Sal	0,52 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

6 meses. Almacenar en un lugar fresco y seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor

Tipos de MATERIALES utilizados:

Granel envasado: 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:

	GRANEL ENVASADO
COD Interno	006822
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803061207
PESO NETO unid	0.50 kg
UNIDADES/CAJA:	59
PESO NETO caja	3kg
CAJAS/PALET:	153



FICHA TÉCNICA
CORTADILLO DE CIDRA

FT-330

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 28/02/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	07/09/2018	Alta ficha
01	26/07/2022	Revisión general.
02	28/02/2023	-Se elimina 1 conservante.