



FICHA TÉCNICA

ROSCO VINO SIN AZÚCAR CON EDULCORANTES

FT-334

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 28/07/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería. Color característico, Color de masa horneada y maltitol en la capa superior, sabor anís y textura crujiente.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, manteca de cerdo (antioxidantes E-320); **VINO** dulce (contiene **SULFITOS**) (15%); edulcorante (maltitol e isomaltol); **ALMENDRA** (7%), anís en grano, canela, **SÉSAMO**, gasificantes (difosfato disódico, bicarbonato de sodio), aromas de anís y limón. **Puede contener trazas de frutos de cáscara y cacahuetes.**

Contiene azúcares naturalmente presentes.

Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes.

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	N	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	N	
LECHE y sus derivados	N	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S	S	ALMENDRA
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	S		
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	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>
Listeria monocytogenes	Ausencia
Mohos y levaduras	<500 ufc/g
E. coli	Ausencia /1 g
Staphylococos aereus	Ausencia < 0,1 g
Salmonella-Shigella	Ausencia /30g



FICHA TÉCNICA

ROSCO VINO SIN AZÚCAR CON EDULCORANTES

FT-334**REVISION:04**

FECHA EDICIÓN: 28/07/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2349 Kjul - 565 Kcal
Grasas	41,2 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	16,3 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	47 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<0,5 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	5,8 g
Fibra	
Sal	0,5 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

2 años a partir de la fecha de fabricación. Almacenar en lugar seco y fresco, aislado del suelo mediante pallets y mantener apartado de sitios soleados.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Envoltura individual: Seda plastificada.

Envasado: Graneles.

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	GRANEL SURTIDO
COD Interno	007525	007523
COD EAN		
COD EAN CAJA	8410803075259	8410803060910
PESO NETO unid	26 g	
UNIDADES/CAJA:		
PESO NETO caja	3 kg.	3 Kg
CAJAS/PALET:		160



FICHA TÉCNICA
ROSCO VINO SIN AZÚCAR CON
EDULCORANTES

FT-334

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 28/07/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
03	11/11/2021	
04	28/07/2022	-Se revisa. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.