DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Pasta de masa de almendra moldeada y cocida en forma de tradicionales jamoncitos y rellenos con cabello de ángel.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Mazapán (**ALMENDRA**, azúcar, jarabe de glucosa, fructosa, conservador: ácido sórbico y acidulante: ácido cítrico), cabello de ángel 20% (pulpa de cidra, azúcar, jarabe de glucosa, estabilizantes (almidón modificado E-1442, goma garrofín, cloruro cálcico E-509), acidulante: ácido cítrico, conservante: sorbato potásico, aromas y **SULFITOS**). **Puede contener trazas de gluten, huevo y soja.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	***TRAZAS***	***VARIEDAD***
CEREALES con **GLUTEN** y derivados	N	S	
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	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)	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	
MICROORGANISMOS	*CANTIDAD*
Escherichia coli,	Ausencia/g
Mohos y Levaduras	Max. 10^3 ufc/g
Salmonella-Shigella,	Ausencia/25g
Staphylococcus coagulasa +	Ausencia/g
Enterobacterias totales	Máx 10^2 ufc/g
Listeria moncytogenes	Máx 10^2 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1477 Kjul - 472 Kcal**
Grasas	**23,3 g**
De las cuales:	
Saturadas	***2,1 g***
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**56,2 g**
De los cuales:	
Azúcares	*37 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**9,41 g**
Fibra	
Sal	**0,03 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
10 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	006769	006790
COD EAN	8410803067698	8410803061054
COD EAN CAJA		
PESO NETO unid	0.030 g	0.030 g
UNIDADES/CAJA:	67	67
PESO NETO caja	2 kg	2 kg
CAJAS/PALET:	216	216

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