



## FICHA TÉCNICA

### JAMONCITOS RELLENOS CABELLO

**FT-172****REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 09/04/2025

Hoja 1/3

**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** 46%, azúcar, jarabe de glucosa, fructosa, conservador (ácido sórbico) y acidulante (ácido cítrico)] y cabello de ángel 20% (pulpa de cidra, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, estabilizantes: almidón modificado de maíz, goma guar, cloruro cálcico, conservadores: sorbato potásico, metabisulfito potásico; acidulante: ácido cítrico y aroma de canela). **Puede contener trazas de gluten, huevo y soja.**

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

|                                               | <b>PRESENCIA</b> | <b>TRAZAS</b> | <b>VARIEDAD</b> |
|-----------------------------------------------|------------------|---------------|-----------------|
| <b>CEREALES</b> con <b>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</b> (<10ppm)  | S                |               |                 |
| <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**

| <b>MICROORGANISMOS</b>     | <b>CANTIDAD</b>            |
|----------------------------|----------------------------|
| Escherichia coli,          | Ausencia/g                 |
| Mohos y Levaduras          | Max. 10 <sup>3</sup> ufc/g |
| Salmonella-Shigella,       | Ausencia/25g               |
| Staphylococcus coagulasa + | Ausencia/g                 |
| Enterobacterias totales    | Máx 10 <sup>2</sup> ufc/g  |
| Listeria monocytogenes     | Ausencia/25g               |



## FICHA TÉCNICA

### JAMONCITOS RELLENOS CABELLO

**FT-172****REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 09/04/2025

Hoja 2/3

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

##### Contenido medio por 100 g de producto

|                                     |                             |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b> | <b>1477 Kjul - 472 Kcal</b> |
| <b>Grasas</b>                       | <b>23,3 g</b>               |
| <i>De las cuales:</i>               |                             |
| <i>Saturadas</i>                    | <b>2,1 g</b>                |
| <i>Monoinsaturadas</i>              |                             |
| <i>Poliinsaturadas</i>              |                             |
| <b>Hidratos de Carbono</b>          | <b>56,2 g</b>               |
| <i>De los cuales:</i>               |                             |
| <i>Azúcares</i>                     | <b>37 g</b>                 |
| <i>Polialcoholes</i>                |                             |
| <i>Almidón</i>                      |                             |
| <b>Proteínas</b>                    | <b>9,41 g</b>               |
| Fibra                               |                             |
| <b>Sal</b>                          | <b>0,03 g</b>               |

#### **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               |



**FICHA TÉCNICA**  
**JAMONCITOS RELLENOS CABELLO**

**FT-172**

**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 09/04/2025

Hoja 3/3

| REVISIÓN | FECHA      | MODIFICACIÓN                                                   |
|----------|------------|----------------------------------------------------------------|
| 00       | 31/10/2022 | Alta ficha técnica.                                            |
| 01       | 09/04/2025 | -Se actualizan ingredientes y características microbiológicas. |