



FICHA TÉCNICA

JAMONCITOS RELLENOS CABELLO CHOCO

FT-171

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 08/08/2022

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 y recubierto parcialmente con cobertura de chocolate.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Mazapán (**ALMENDRA**, azúcar, jarabe de glucosa, fructosa, conservador: ácido sórbico y acidulante: ácido cítrico), cabello de ángel 16% (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**) y cobertura de chocolate 10% (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco y palmiste) en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo 16,5%, estabilizante: E-492 y emulgente: lecitina de **SOJA**). **Puede contener trazas de gluten, huevos y leche.**

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	S	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	N	
LECHE y sus derivados	N	S	
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 monocytogenes	Máx 10 ²



FICHA TÉCNICA

JAMONCITOS RELLENOS CABELLO CHOCO

FT-171

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 08/08/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1889 Kjul - 451 Kcal
Grasas	21 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	5,2 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	56 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	40 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	9 g
Fibra	
Sal	0,02 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
COD Interno	006789
COD EAN	8410803062938
COD EAN CAJA	
PESO NETO unid	0.035 g
UNIDADES/CAJA:	57
PESO NETO caja	2 kg
CAJAS/PALET:	216



FICHA TÉCNICA

JAMONCITOS RELLENOS CABELLO CHOCO

FT-171

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 08/08/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	25/09/2018	Alta ficha
01	08/08/2022	-Se modifican los ingredientes. -Se actualiza la tabla nutricional -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.