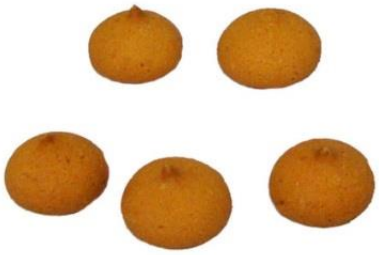
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Producto elaborado a partir de masa trabajada con harina y azúcar, con la que se producen unas pequeñas pastas, típicas tetillas de monja.



INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):
Harina de **TRIGO**, azúcar, grasa vegetal (palma), dextrosa, **LECHE** desnatada en polvo, emulgente (lecitina), gasificantes (bicarbonato sódico y amónico), sal y aroma. **Puede contener trazas de huevos, soja y frutos de cáscara.**

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	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
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)	N	N	
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*
Aerobios mesófilos totales	<10^4 ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
E. coli	<10 ufc/g
S. aureus	<10 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1903 kjul – 452 kcal**
Grasas	13,08 g
De las cuales:	
Saturadas	6,19 g
Monoinsaturadas	4,89g
Poliinsaturadas	2,00g
Hidratos de Carbono	77,2 g
De los cuales:	
Azúcares	33,37 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	5,43 g
Fibra	1,78g
Sal	0,21 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
12 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. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
2. Granel en bolsón de 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:

	BANDEJAS	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	002158	005032
COD EAN	8410803000862	
COD EAN CAJA	18410803000869	8410803041186
PESO NETO unid	150 g	2g
UNIDADES/CAJA	16 bandejas	1000 und
PESO NETO caja	2,4 kg	2 kg
CAJAS/PALET:	99	135

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	09/11/2017	Alta ficha
01	09/06/2022	-Se añaden trazas de frutos de cáscara. -Se añaden características microbiológicas. -Se elimina referencia. -Se actualiza el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.