



# FICHA TÉCNICA

## ROXICREAM CON EDULCORANTE

FT-117

REVISION: 08

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 1/3

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Producto de pastelería y repostería. Bizcocho con edulcorantes, sin azúcares añadidos, relleno con crema sabor nata.

### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Harina de **TRIGO**, relleno 18% [Maltitol (E-965ii, E-965i)\*, agua, almidones modificados, **LECHE** en polvo, humectante (E-422), reguladores de acidez (E-516, E-330), almidón, aroma, conservador (E-202), estabilizante (E-466), sal], edulcorante (maltitol\*), **HUEVO**, aceite de girasol y soja en proporciones variables, agua, gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), maltitol líquido (agua, maltitol, E-330, E-202), acidificante (E-330), sal, goma xantana, aroma de limón y conservantes (E202, E200). **Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara, sulfitos, mostaza y sésamo.**

\*Un consumo excesivo puede provocar efectos laxantes.

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

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		TRIGO
<b>CRUSTACEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	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	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	S	
<b>GRANOS DE SESAMO</b> y derivados	N	S	
<b>DIOXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	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>
Coliformes totales	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g



## FICHA TÉCNICA

### ROXICREAM CON EDULCORANTE

**FT-117****REVISION: 08**

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1608Kjul - 384Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>17,6 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>2,9 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>51,8 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>0,9 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>4,5 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,68 g</b>

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

6 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:**

- Paquete de 3 unidades.
  - 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:**

	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO
COD Interno	003022	004754
COD EAN	8410803030227	8410803061887
COD EAN CAJA	28410803030221	
PESO NETO unid	150 g	50 g
UNIDADES/CAJA:	12	40
PESO NETO caja	1,65 Kg	2 kg
CAJAS/PALET:	108	180



## FICHA TÉCNICA

### ROXICREAM CON EDULCORANTE

**FT-117****REVISION: 08**

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	2019	Alta ficha técnica
02	27/09/2021	Actualización de ingredientes: se elimina el colorante E171 y se añade la fibra de trigo, el agua, el aroma de limón y la goma xantana.
03	25/09/2021	Modificación de ingredientes, cambios en el relleno.
04	16/12/2022	Se cambia el relleno de nata por relleno de vainilla. Se añade sésamo a alérgenos.
05	28/12/2022	-Se actualizan las características microbiológicas y el orden de los ingredientes.
06	18/07/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos.
07	24/11/2023	-Se cambia el relleno.
08	30/05/2024	-Se reduce la vida útil a 6 meses.