



# FICHA TÉCNICA

## ROXICHOCO CON EDULCORANTE

**FT-118****REVISIÓN: 06****FECHA EDICIÓN: 27/11/2023**

Hoja 1/3

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Producto de pastelería y repostería. Bizcocho hecho a base de harina, maltitol, huevo y aceite, relleno con crema al cacao.

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

Harina de **TRIGO**, relleno de crema al cacao 18% [Maltitoles (E-965i, E-965ii)\*, agua, almidones modificados, almidón, cacao desgrasado en polvo, humectante (E-422), conservadores (E-202, E-281), **aroma (LECHE)**, estabilizante (E-466), sal, acidulante (E-330)], 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 (E330), sal, goma xantana, aroma de limón y conservantes (E202, E200). **Puede contener trazas de frutos de cáscara, soja, sésamo, sulfitos y mostaza.**

**\*Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.**

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<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 SÉSAMO</b> y derivados	N	S	
<b>DIOXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<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

### ROXICHOCO CON EDULCORANTE

**FT-118****REVISIÓN: 06****FECHA EDICIÓN: 27/11/2023**

Hoja 2/3

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

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1566Kjul - 374Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>17,2 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>2,6 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>50,3 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>1,5 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>4,4 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,27 g</b>

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

8 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.
  - 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	003023	004755
COD EAN	8410803030234	8410803061870
COD EAN CAJA	18410803030231	
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

### ROXICHOCO CON EDULCORANTE

**FT-118****REVISIÓN: 06****FECHA EDICIÓN: 27/11/2023**

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	2019	Alta ficha técnica
02	27/09/2021	Actualización de ingredientes: se elimina el colorante E171 y los emulgentes y se añade goma xantana
03	25/10/2021	Modificación de ingredientes. Modificación relleno. Se añade leche como alérgeno.
04	28/12/2022	-Se actualiza el orden de los ingredientes y se modifica el porcentaje de relleno. -Se añade sésamo a trazas. -Se actualizan las características microbiológicas.
05	18/07/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos.
06	27/11/2023	-Cambia la composición del relleno.