



FICHA TÉCNICA

ALMENDRAS RELLENAS DE ALMENDRA CALIDAD EXTRA.

FT-151

REVISION: 02

FECHA Rev.: 03/08/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

El producto se obtiene por la mezcla y homogeneizado de azúcar y almendras. Posteriormente se troquea la cascarilla con la masa en su interior, consiguiéndose la forma de almendras. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de las almendras rellenas.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Relleno (90%): Azúcar, harina de **TRIGO**, aceite de girasol, **ALMENDRAS** (8%) y aroma.
Obleas (10%): Harina de **TRIGO**, emulgente: lecitina de **SOJA**, gasificante: bicarbonato sódico.
Puede contener trazas de huevos, leche, otros frutos de cáscara, cacahuetes, sésamo y sulfitos.

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	S		
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S	S	
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	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
Salmonella spp.	Ausencia/25 g
Staphylococcus aureus	Ausencia/cm ²
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g



FICHA TÉCNICA
ALMENDRAS RELLENAS DE ALMENDRA
CALIDAD EXTRA.

FT-151

REVISION: 02

FECHA Rev.: 03/08/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2032 Kjul - 484 Kcal
Grasas	20 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>1,8 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	67 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>40 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	7.7 g
Fibra	
Sal	0,03 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

24 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Temperatura óptima entre 15 y 20 °C. Humedad Relativa: Inferior al 65%

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Estuches de cartón envasado con polipropileno alimentario
2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
3. Envueltas y envasadas en estuche de pie.

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.



FICHA TÉCNICA
ALMENDRAS RELLENAS DE ALMENDRA
CALIDAD EXTRA.

FT-151

REVISION: 02

FECHA Rev.: 03/08/2022

Hoja 3/3

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	BOLSA	NAV. GRANEL ENVASADO
COD Interno	006889	006957
COD EAN	8410803068893	
COD EAN CAJA	18410803068890	8410803069579
PESO NETO unid	1 Kg	
UNIDADES/CAJA:	6	
PESO NETO caja	6 Kg	2.5Kg
CAJAS/PALET:		

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	02/10/2018	Alta ficha
01	16/10/2020	Se actualizan ingredientes, tabla nutricional, información
02	03/08/2022	-Se elimina el colorante E717 de los ingredientes. -Se actualizan las características microbiológicas.