



FICHA TÉCNICA

PASTA ALMENDRA CON EDULCORANTE SIN AZÚCARES AÑADIDOS. ALTO CONTENIDO EN FIBRA.

FT-265

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 28/04/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pasta compacta con forma redondeada, corteza con almendras doradas, olor y sabor dulce suave y agradable. Alto contenido en fibra.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, manteca de cerdo, salvado de **TRIGO** 1%, **ALMENDRAS** 8%, edulcorantes (maltitol*), **HUEVO** pasteurizado (HUEVO, conservador (E202) y antioxidante (E330)), fibra de guisante 3%, gasificantes: (E450i y E500II), proteína de **LECHE**, dextrosa, aceite vegetal (colza) y aromas.

Contiene azúcares naturalmente presentes.

*Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.

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	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	S		ALMENDRA Y OTROS
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N		
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

REQUISITOS LEGALES:

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Aerobios	100 ufc/g
Enterobacterias	10 ufc/g
E. coli	Ausencia/g
S. aureus	Ausencia/0,1g
Salmonella	Ausencia/30g
Mohos/levaduras	5x10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes n=5 c=0	< 100 u.f.c./g (productos comercializados durante su vida útil)
Listeria monocytogenes n=5 c=0	No detectado/25g



FICHA TÉCNICA

**PASTA ALMENDRA CON EDULCORANTE
SIN AZÚCARES AÑADIDOS.
ALTO CONTENIDO EN FIBRA.**

FT-265

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 28/04/2023

Hoja 2/3

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

Valor energético (Kjul-Kcal)	2081 Kjul - 500 Kcal
Grasas	29 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>9.09 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	62 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i><1 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	7.4 g
Fibra	10.23 g
Sal	0.025 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

Consumo Preferente antes de **7 meses** a partir de la fecha de fabricación. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de los rayos solares y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Bandejas de PET.

Piezas envueltas individualmente en plástico de polipropileno.

Envasado a **granel** en caja 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:

	PAQUETE	PAQUETE	BLISTER	GRANEL ENVASADO
COD Interno	003015	003062	003604	004701
COD EAN	8410803003191	8410803030623	8410803036045	
COD EAN CAJA	18410803003198	18410803030620	18410803036042	8410803041759
PESO NETO unid	400 g	165 g	200 g	
UNIDADES/CAJ A:	8	12 pq	16 pq	
PESO NETO caja	3.20 kg	3,98 Kg	3,2 Kg	2,5 Kg
CAJAS/PALET:	90	117		



FICHA TÉCNICA

*PASTA ALMENDRA CON EDULCORANTE
SIN AZÚCARES AÑADIDOS.
ALTO CONTENIDO EN FIBRA.*

FT-265

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 28/04/2023

Hoja 3/3

	GRANEL PURO	GRANEL ENV
COD Interno	005500	007533
COD EAN		
COD EAN CAJA	8410803040165	8410803075334
PESO NETO unid	0.040 g	
UNIDADES/CAJA: A:	63	
PESO NETO caja	2.5 Kg	3 Kg
CAJAS/PALET:	153	

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	18/01/2019	Alta ficha
01	24/06/2019	Se actualiza ingredientes
02	04/03/2020	Se revisa.
03	07/09/2022	-Se actualizan las referencias.
04	28/04/2023	-Se actualizan los ingredientes -Se actualiza la tabla de alérgenos -Se corrige error de la tabla nutricional. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se cambia la vida útil.