



FICHA TÉCNICA EMPANADA YEMA SUPREMA

FT-167

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 05/08/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Mezcla de almendras y azúcares moldeado en forma de empanada con relleno de yema confitada.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

ALMENDRA, azúcar, yema confitada 25% (azúcar, **HUEVO**, almidón modificado de maíz, corrector de acidez E-334, conservantes E-202 y E-281 y colorantes naturales E-120 y E-160b), jarabe de glucosa, fructosa, conservador: ácido sórbico y acidulante: ácido cítrico. **Puede contener trazas de gluten, soja y sulfitos.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	S	
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	N	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S		ALMENDRA
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	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

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Escherichia coli.	Ausencia/g
Mohos y Levaduras	Máx 10 ³ ufc/g
Salmonella-Shigella	Ausencia/25g
Staphylococcus coagulasa +	Ausencia/g
Enterobacterias totales, (MMP)	Máx 10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes	Máx 10 ² ufc/g



FICHA TÉCNICA EMPANADA YEMA SUPREMA

FT-167

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 05/08/2022

Hoja 2/3

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

Valor energético (Kjul-Kcal)	1866 Kjul - 445 Kcal
Grasas	21,2 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	3,6 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	53,9 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	27,85 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	9,72 g
Fibra	
Sal	0,17 g

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
SABOR	Conjunto de sensaciones relacionadas con la almendra. Regusto y persistencia del dulce.
OLOR	Almendra
COLOR	Variable entre amarillo claro, canela y caramelo.
TEXTURA	Blanda.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

10 meses desde su envasado en buenas condiciones de conservación. Conservar en lugar seco y fresco, preferentemente a temperatura inferior a 18°C.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Piezas envueltas individualmente en plástico de polipropileno.

Envasado a **granel** en caja de cartón de, protección interior bolsa de polietileno.

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 EMPANADA YEMA SUPREMA

FT-167**REVISION:02**

FECHA EDICIÓN: 05/08/2022

Hoja 3/3

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	NAV. GRANEL ENVASADO	SURTIDO DELEITE
COD Interno	006736	006790
COD EAN		
COD EAN CAJA	8410803061092	8410803061054
PESO NETO unid	0.030 g	
UNIDADES/CAJA:	100	
PESO NETO caja	3 kg	2 Kg
CAJAS/PALET:	180	

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	13/09/2019	Se revisa.
02	05/08/2022	Se revisa, se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.