



FICHA TÉCNICA HUESOS YEMA SUPREMA

FT-168**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 15/10/2025

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Mezcla de almendras y azúcares moldeado en forma de hueso o cilindro con relleno de yema confitada y posterior horneado. Sabor y olor: conjunto de sensaciones relacionadas con la almendra, armonía de sabores, regusto y persistencia del dulce. Color variable entre amarillo, claro, canela y caramelo. Textura suave.

INGREDIENTES:

Mazapán [**ALMENDRA** (46%), azúcar, jarabe de glucosa, conservador (ácido sórbico) y acidulante (ácido cítrico)], yema confitada (25%) [azúcar, **HUEVO** pasteurizado, almidón modificado de maíz, corrector de acidez (ácido tartárico), conservadores (sorbato potásico y ácido sórbico), acidulante (ácido cítrico) y colorantes naturales (E-120 y E-160b (ii))].

Puede contener trazas de gluten y soja.

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	N	
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 Y OTROS
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	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
Escherichia coli	Ausencia/g
Mohos/levaduras ufc/g	Máx 10 ³ ufc/g
Salmonella	Ausencia /25g
Staphylococcus coagulasa	Ausencia/g
Enterobacterias	Máx 10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g



FICHA TÉCNICA

HUESOS YEMA SUPREMA

FT-168**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 15/10/2025

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>	<i>3.6 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	53,9 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>27.9 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	9.7 g
Fibra	
Sal	0.17 g

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, 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.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	GRANEL ENVASADO
COD Interno	006737
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803062709
PESO NETO unid	0.020 kg
UNIDADES/CAJA:	150
PESO NETO caja	3 kg
CAJAS/PALET:	180



FICHA TÉCNICA

HUESOS YEMA SUPREMA

FT-168**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 15/10/2025

Hoja 3/3

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.
03	15/10/2025	Se actualizan ingredientes, se elimina sulfito de trazas Se actualiza tabla nutricional Se actualizan las características microbiológicas