



FICHA TÉCNICA MAZAPÁN SOTO SUPREMA CON OBLEA

FT-170

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 27/10/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pasta de masa de almendra moldeada y cocida sobre oblea de galleta.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

ALMENDRA 47%, azúcar, jarabe de glucosa, fructosa, oblea (harina de **TRIGO**, emulgente, lecitina de **SOJA**, gasificantes, bicarbonato sódico y bicarbonato amónico y sal), clara de **HUEVO**, aroma de limón, conservador: ácido sórbico y acidulante: ácido cítrico. **Puede contener trazas de 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	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	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

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



FICHA TÉCNICA

MAZAPÁN SOTO SUPREMA CON OBLEA

FT-170**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 27/10/2023

Hoja 2/3

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

Valor energético (Kjul-Kcal)	1888 Kjul - 451 Kcal
Grasas	24,1 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	2,2 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	48,7 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	40,9 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	9,9 g
Fibra	
Sal	0,06 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

10 meses. 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:

	NAV. GRANEL ENVASADO
COD Interno	006783
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803060675
PESO NETO unid	40 g
UNIDADES/CAJA:	55 und
PESO NETO caja	2 kg
CAJAS/PALET:	180



FICHA TÉCNICA
MAZAPÁN SOTO SUPREMA CON OBLEA

FT-170

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 27/10/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	13/09/2019	Se revisa.
02	08/08/2022	Se revisa, se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.
03	27/10/2023	Se actualizan los ingredientes.