



# FICHA TÉCNICA

## GUINDAS AL LICOR CON CHOCOLATE

FT-138

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 28/06/2022

Hoja 1/3

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

El producto se obtiene mediante el confitado de cerezas, maceradas con licor marrasquino, y posteriormente se le da un bañado de chocolate. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de la fruta al licor con chocolate.

### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Cereza confitada (50%) [cerezas, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, licor (16,8%), acidulante (E330), conservadores (E202, **E223**) y colorante (E127)]. Cobertura de chocolate (35%) [pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **soja**) y aroma natural de vainillina]. Cacao (57%) mínimo en el chocolate.

### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES</b> con <b>GLUTEN</b> y derivados	N	S	
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	N	S	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	S	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	S		
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> 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>
Salmonella-Shigella/25 g	Ausencia/25 g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacteriaceas totales/g	<100 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Listeriamonocytogenes/25 g	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g



# FICHA TÉCNICA

## GUINDAS AL LICOR CON CHOCOLATE

**FT-138****REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 28/06/2022

Hoja 2/3

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

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1735 Kjul - 414 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>17,7 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>11 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>53 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>51 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>3,5 g</b>
Fibra	4 g
<b>Sal</b>	<b>0,22 g</b>

**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.

**Tipos de MATERIALES utilizados:**

1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
  2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
- 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.

**LOGÍSTICA DE ENVASADO:**

	ESTUCHE
COD Interno	007875
COD EAN	8410803078755
COD EAN CAJA	18410803078752
PESO NETO unid	120 g
UNIDADES CAJA:	10 pq
PESO NETO CAJA	1.2 kg
CAJAS/PALET	165



**FICHA TÉCNICA**  
**GUINDAS AL LICOR CON CHOCOLATE**

**FT-138**

**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 28/06/2022

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00	03/12/2019	Alta ficha
01	28/06/2022	Revisión: se modifica el porcentaje de cobertura, se unifican todas las referencias, se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.