



FICHA TÉCNICA

DIANAS CON MANTEQUILLA CON EDULCORANTE

Fecha últ. actualización: 08/03/2019

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Rosquilla rizada con baño de cobertura de cacao en su base, color dorado palido y sabor suave con aroma a mantequilla, vainilla y nata.

INGREDIENTES:

Harina de **trigo**, edulcorante (maltitol*), cobertura cacao vegetal 20% (cacao en polvo desgrasado, grasa vegetal, maltitol, E-476, lecitina de **soja**), **huevo** pasteurizado, grasa vegetal (palma y palmiste), mantequilla (**leche**), 4 %, edulcorante (acesulfame K), sal y aromas.

*"Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes".

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S	N	TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S	N	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S	N	
LECHE y sus derivados	S	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRA
CACAHUETES y derivados	N	S	
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	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Staphylococcus	Ausencia / g
E. Coli	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / g
Listeria monocytogenes	<1.0E1 ufc / g
Aerobios mesófilos a 30° C	<1.0E1 ufc / g
Enterobacteriáceas	<1.0E1 ufc / g
Mohos y levaduras	<1.0E1 ufc / g



FICHA TÉCNICA

DIANAS CON MANTEQUILLA CON EDULCORANTE

Fecha últ. actualización: 08/03/2019

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1975 Kjul - 476 Kcal
Grasas	31 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>17.9 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	58 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i><0.5 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	7.07 g
Fibra	0.4 g
Sal	0.21 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 meses desde su envasado en buenas condiciones de conservación.

Mantener en lugar fresco y seco, protegido de los rayos solares o de la luz directa.

Tipos de MATERIALES utilizados:

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 PURO
COD Interno	005549
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803055497
PESO NETO unid	20 g
UNIDADES/CAJA:	100
PESO NETO caja	2 kg
CAJAS/PALET:	153