



## FICHA TÉCNICA

LETICIAS

(Naranja confitada con chocolate)

FT-230

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 16/08/2022

Hoja 1/3

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

El producto se obtiene mediante el confitado de discos de naranja, y posteriormente se le da un bañado de chocolate. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de la fruta confitada con chocolate.

### **INGREDIENTES:**

Naranja confitada (55%) (Naranja, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, y acidulante (E-330) y conservantes (E-202). Cobertura de chocolate (45%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA** y aroma natural de vainilla). Cacao: 57% Mínimo en el chocolate.

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<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)	N	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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Salmonella-Shigella	Ausencia/25g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacteriaceas	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocytógenas	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g



## FICHA TÉCNICA

LETICIAS

(Naranja confitada con chocolate)

FT-230

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 16/08/2022

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1480 Kjul - 360 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>18 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>11 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>58 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<b>43 g</b>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>3 g</b>
Fibra	5 g
<b>Sal</b>	<b>0,15 g</b>

### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

24 meses. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

Estuches: envueltas en polipropileno y envasado en estuches de cartón.  
A granel envueltas en polipropileno y envasado 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	BOLSA	BOLSA
COD Interno	007877	006171	106887
COD EAN	8410803078779	8410803061719	8410803068879
COD EAN CAJA	18410803078776	18410803061716	18410803068876
PESO NETO unid	150 g	200g	1 Kg
UNIDADES/CAJA:	10	16	8
PESO NETO caja	1,5 Kg	3.2 Kg	8 Kg
CAJAS/PALET:	120	88	72



## FICHA TÉCNICA

LETICIAS

(Naranja confitada con chocolate)

**FT-230**

**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 16/08/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	27/03/2019	Alta ficha
01	16/08/2022	-Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.