



## FICHA TÉCNICA HIGOS TRUFADOS

FT-212

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 26/09/2022

Hoja 1/3

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

El producto se obtiene mediante la elaboración de una trufa de chocolate, la cual se inyecta en un higo seco que posteriormente bañamos en chocolate. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de la fruta con chocolate.

### INGREDIENTES:

Higos secos (50 %), cobertura de chocolate negro (35 %) (Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA** y aroma natural de vainilla) y relleno trufado al licor (15%) (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, **LECHE** entera en polvo (3%), licor (Cointreau 3%), emulgente lecitina de soja y aroma de vainilla). Cacao 57% Mínimo en el chocolate. **Puede contener trazas de frutos de cáscara, cacahuetes, huevo, gluten, sulfitos y sésamo.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
<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	N	
<b>LECHE</b> y sus derivados	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	S	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	S	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> 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
Salmonella-Shigella/25g	Ausencia / 25g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacteriáceas totales /g	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocitógenas/25g	Ausencia / 25g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g



## FICHA TÉCNICA HIGOS TRUFADOS

FT-212

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 26/09/2022

Hoja 2/3

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

#### Contenido medio por 100 g de producto

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1559 Kjul - 371 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>12 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	7.5 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>58 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	53 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>4.5 g</b>
Fibra	8.1 g
<b>Sal</b>	<b>0.03 g</b>

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

24 meses desde su envasado en buenas condiciones de conservación.

Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Temperatura óptima entre 15 y 20° C. Humedad relativa inferior al 65%.

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

Estuches: Unidades envueltas en polipropileno y envasadas en estuches de cartón.

Bolsa: 200 g/1 Kg, unidades envueltas y en bolsa de polipropileno. Posteriormente envasadas en cajas de cartón.

Granel: envueltas en polipropileno todo ello finalmente envasado en caja 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:**

	BOLSA	ESTUCHES
COD Interno	006176	007878
COD EAN	8410803061764	8410803078786
COD EAN CAJA	18410803061761	18410803078783
PESO NETO unid	200 g	120g
UNIDADES/CAJA :	16	10
PESO NETO caja	3,2 Kg	1.200 kg
CAJAS/PALET:	88	165



# FICHA TÉCNICA

## HIGOS TRUFADOS

**FT-212**

**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 26/09/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		
01		
02	27/03/2019	-Revisión.
03	26/09/2022	-Se modifican los ingredientes. -Se modifica la tabla de alérgenos. -Se cambia la vida útil de 12 a 24 meses. -Se actualiza la tabla logística. -Se añade el histórico de modificaciones y se cambia el encabezado del documento.