



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.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	S	
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S	N	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
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	S	
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	
MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Salmonella-Shigella/25g	Ausencia / 25g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacteriaceas totales /g	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocytógenas/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

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

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.