



# FICHA TÉCNICA

## ALMENDRAS RELLENAS DE ALMENDRA

### CALIDAD SUPREMA

FT-176

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 08/08/2022

Hoja 1/3

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

El producto se obtiene por la mezcla y homogeneizado de azúcar y almendras. Posteriormente se troquea la cascarilla con la masa en su interior, consiguiéndose la forma de almendras. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de las almendras rellenas.

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

Relleno (90%): azúcar, **almendras** (45%). Obleas (10%): harina de **trigo**, emulgente: lecitina de **soja** y gasificante: bicarbonato sódico. **Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, leche, cacahuets, huevo, sésamo y sulfitos.**

<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	S		TRIGO
<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	S	S	ALMENDRA
<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	

#### **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 spp	Ausencia/25 g
Staphylococcus aureus	Ausencia/cm <sup>2</sup>
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g



## FICHA TÉCNICA

### ALMENDRAS RELLENAS DE ALMENDRA CALIDAD SUPREMA

FT-176

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 08/08/2022

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>2110 Kjul - 500 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>23 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>2 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>62 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	60 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>11 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,05 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.

Temperatura óptima entre 15 y 20 °C. Humedad Relativa: Inferior al 65%.

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

1. Estuche de cartón 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	007839
COD EAN	8410803005621
COD EAN CAJA	18410803005628
PESO NETO UNID	150 g
UNIDADES/CAJA:	10 pq
PESO NETO CAJA	1,5 Kg
CAJAS/PALET:	80



**FICHA TÉCNICA**  
**ALMENDRAS RELLENAS DE ALMENDRA**  
**CALIDAD SUPREMA**

**FT-176**

**REVISION:02**

FECHA EDICIÓN: 08/08/2022

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00		Alta ficha
01	01/10/2019	Se revisa.
02	08/08/2022	-Se quita el colorante E-171 de los ingredientes. -Se añaden trazas de sésamo. -Se actualizan características microbiológicas. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.