



FICHA TÉCNICA

ORANXINAS INTEGRALES CON EDULCORANTES SIN AZÚCARES AÑADIDOS

FT-13

REVISION:07

FECHA EDICIÓN: 24/11/2021

Hoja 1/3

DENOMINACIÓN	Oranxinas integrales con edulcorante, sin azúcares añadidos.		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto	Galletas a la naranja. Producto de pastelería y panadería.		
INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011)	Harina integral de TRIGO de grano entero 38%, edulcorante (maltitol), HUEVO entero pasteurizado, aceite de girasol, zumo de naranja, semillas de SÉSAMO 3%, agua, gasificantes (bicarbonato sódico y pirofosfato ácido de sodio), aromas naturales, corrector de acidez (ácido cítrico). Puede contener trazas de soja, leche y frutos de cáscara.		
INFORMACION NUTRICIONAL	INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011 (Valores medios))	Por 100 gr.	 
	Valor energético	1955Kj / 477kcal	
	Grasas	23 g	
	(de las cuales saturadas)	3,2 g	
	Hidratos de Carbono	55 g	
	(de los cuales azúcares)	3,2 g	
	Fibra alimentaria	5,7 g	
	Proteínas	9,9 g	
	Sal	0,69g	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS (Reglamento UE 1169/2011)		Presencia	Trazas
	CEREALES con GLUTEN y derivados	X	
	CRUSTÁCEOS y derivados		
	HUEVOS y derivados	X	
	PESCADO y productos a base de pescado		
	SOJA y derivados		x
	LECHE y sus derivados		X
	FRUTOS de CÁSCARA y derivados		x
	CACAHUETES y derivados		
	APIO y derivados		
	MOSTAZA y derivados		
	GRANOS DE SÉSAMO y derivados	X	
	DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)		



FICHA TÉCNICA
ORANXINAS INTEGRALES
CON EDULCORANTES
SIN AZÚCARES AÑADIDOS

FT-13

REVISION:07

FECHA EDICIÓN: 24/11/2021

Hoja 2/3

	ALTRAMUCES y derivados																									
	MOLUSCOS y derivados																									
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, <u>que modifica el RG 2073/2005</u>, 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.</p> <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</th></tr><tr><th><i>MICROORGANISMOS</i></th><th><i>CANTIDAD</i></th></tr></thead><tbody><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>10000 ufc/g</td></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>1000 ufc/g</td></tr><tr><td>Bacterias sulfito-reductoras</td><td><10 ufc/g</td></tr><tr><td>Bacillus Cereus</td><td><100 ufc/g</td></tr><tr><td>E.Coli -Glucuronidasa positivo</td><td><10 ufc/g</td></tr><tr><td>Estafilococos coagulasa positivo</td><td><10 ufc/g</td></tr><tr><td>Shigella</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Listeria Monocytogenes</td><td>Ausencia</td></tr></tbody></table>				ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>	Aerobios mesófilos	10000 ufc/g	Mohos y levaduras	1000 ufc/g	Bacterias sulfito-reductoras	<10 ufc/g	Bacillus Cereus	<100 ufc/g	E.Coli -Glucuronidasa positivo	<10 ufc/g	Estafilococos coagulasa positivo	<10 ufc/g	Shigella	Ausencia	Salmonella	Ausencia	Listeria Monocytogenes	Ausencia
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																										
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>																									
Aerobios mesófilos	10000 ufc/g																									
Mohos y levaduras	1000 ufc/g																									
Bacterias sulfito-reductoras	<10 ufc/g																									
Bacillus Cereus	<100 ufc/g																									
E.Coli -Glucuronidasa positivo	<10 ufc/g																									
Estafilococos coagulasa positivo	<10 ufc/g																									
Shigella	Ausencia																									
Salmonella	Ausencia																									
Listeria Monocytogenes	Ausencia																									
DATOS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN	Bandejas de PET finalmente envasado en caja de cartón. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.																									
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.																									
DESTINO FINAL	Consumo directo, apto para todo tipo de consumidores (una vez retirado el material de envase), salvo población sensible a los alérgenos o ingredientes que contiene.																									
VIDA ÚTIL	Consumo Preferente antes de 10 meses a partir de la fecha de fabricación. Ver fecha de consumo preferente en el envase del producto.																									

LOGÍSTICA DE ENVASADO



FICHA TÉCNICA
ORANXINAS INTEGRALES
CON EDULCORANTES
SIN AZÚCARES AÑADIDOS

FT-13

REVISION:07

FECHA EDICIÓN: 24/11/2021

Hoja 3/3

	PAQUETE	PAQUETE	GRANEL ENV	GRANEL PURO
COD Interno	3005	003073	004703	005504
COD EAN	8410803003283	8410803030739	8410803041223	8410803060248
COD EAN CAJA	18410803003280	18410803030736		
PESO NETO unid	240 g	120 g		
UNIDADES/CAJA:	12	12		
PESO NETO caja	2.88 Kg	1.400 kg	1,5 Kg	1,75 Kg
CAJAS/PALET:	72			

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	25/10/2017	Alta ficha
02	07/03/2019	Eliminación de edulcorantes intensos.
03	14/11/2019	Se añade un nuevo edulcorante: sorbitol
04	04/03/2020	Se revisa.
05	28/04/2020	Se actualiza peso paquete.
06	12/03/2021	Se actualiza Ingredientes, tabla nutricional.
07	24/11/2021	Se añaden las referencias de granel a la tabla logística.