DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pasta compacta con forma redondeada, corteza con almendras doradas, olor y sabor dulce suave y agradable. Alto contenido en fibra.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, manteca de cerdo, salvado de **TRIGO** 1%, **ALMENDRAS** 8%, edulcorantes (maltitol*), **HUEVO** pasteurizado (HUEVO, conservador (E202) y antioxidante (E330)), fibra de guisante 3%, gasificantes: (E450i yE500II), proteína de **LECHE**, dextrosa, aceite vegetal (colza) y aromas. **Puede contener trazas de soja y mostaza.**

Contiene azúcares naturalmente presentes.
*Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	***TRAZAS***	***VARIEDAD***
CEREALES con **GLUTEN** y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S		ALMENDRA Y OTROS
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N		
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*
Aerobios	100 ufc/g
Enterobacterias	10 ufc/g
E. coli	Ausencia/g
S. aureus	Ausencia/0,1g
Salmonella	Ausencia/30g
Mohos/levaduras	5x102 ufc/g
Listeria monocytogenes n=5 c=0	< 100 u.f.c./g (productos comercializados durante su vida útil)
Listeria monocytogenes n=5 c=0	No detectado/25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**2081 Kjul - 500 Kcal**
Grasas	**29 g**
De las cuales:	
Saturadas	*9.09 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**62 g**
De los cuales:	
Azúcares	*<1 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**7.4 g**
Fibra	10.23 g
Sal	**0.025 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

Consumo Preferente antes de **7 meses** a partir de la fecha de fabricación. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de los rayos solares y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Bandejas de PET.
Piezas envueltas individualmente en plástico de polipropileno.
Envasado a **granel** 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:

	PAQUETE	PAQUETE	BLISTER	GRANEL ENVASADO
COD Interno	003015	003062	003604	004701
COD EAN	8410803003191	8410803030623	8410803036045	
COD EAN CAJA	18410803003198	18410803030620	18410803036042	8410803041759
PESO NETO unid	400 g	165 g	200 g	
UNIDADES/CAJA:	8	12 pq	16 pq	
PESO NETO caja	3.20 kg	3,98 Kg	3,2 Kg	2,5 Kg
CAJAS/PALET:	90	117		

	GRANEL PURO	GRANEL ENV
COD Interno	005500	007533
COD EAN		
COD EAN CAJA	8410803040165	8410803075334
PESO NETO unid	0.040 g	
UNIDADES/CAJA:	63	
PESO NETO caja	2.5 Kg	3 Kg
CAJAS/PALET:	153	

REVISIÓN	**FECHA**	**MODIFICACIÓN**
00	18/01/2019	Alta ficha
01	24/06/2019	Se actualiza ingredientes
02	04/03/2020	Se revisa.
03	07/09/2022	-Se actualizan las referencias.
04	28/04/2023	-Se actualizan los ingredientes -Se actualiza la tabla de alérgenos -Se corrige error de la tabla nutricional. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se cambia la vida útil.