



FICHA TÉCNICA

BARRITAS INTEGRALES CHOCO ALMENDRA SÉSAMO CON EDULCORANTES

FT-268

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 04/05/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con margarina y cocida al horno, con la que se producen hojas delgadas superpuestas. Forma rectangular.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Ingredientes: Harina integral de **TRIGO** 28%, margarina [grasas vegetales (palma y coco), agua, aceite vegetal (girasol), sal, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitinas), aromas, corrector de acidez (ácido cítrico)], agua, gotas de chocolate con maltitol 7,4% [pasta de cacao, edulcorante (maltitol), manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgentes (lecitinas, (E-476)) y aroma], edulcorante (maltitol)*, **ALMENDRA** 2,6%, granos de **SÉSAMO** 1,5%, sal, **LECHE** en polvo desnatada, malta (contiene **CEBADA**), edulcorante (sorbitol (contiene **TRIGO**)) y aroma. **Puede contener trazas de huevos y soja.**

Sin conservantes. Sin colorantes. Fuente de fibra. Apto para ovo-lacto-vegetarianos. Sin azúcares añadidos, contiene azúcares naturalmente presentes.

***El consumo excesivo puede provocar 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	N	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		
CACAHUETES y derivados	N		
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	S	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	



FICHA TÉCNICA

BARRITAS INTEGRALES CHOCO ALMENDRA SÉSAMO CON EDULCORANTES

FT-268

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 04/05/2023

Hoja 2/3

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.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)	
Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2214 Kjul - 533 Kcal
Grasas	38 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	19 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	34 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	2,5 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	7,2 g
Fibra	3,7 g
Sal	0,84 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

6 meses desde su fabricación. Almacenar en lugar seco y fresco, aislado del suelo mediante palets y mantener apartado de sitios soleados.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Bandejas de PET.

Granel sin envolver: en caja tapa y fondo de cartón, protección de la caja con bolsa de polipropileno.



FICHA TÉCNICA
BARRITAS INTEGRALES CHOCO ALMENDRA
SÉSAMO CON EDULCORANTES

FT-268

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 04/05/2023

Hoja 3/3

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	GRANEL PURO
COD Interno	003072	005553
COD EAN	8410803030722	
COD EAN CAJA	18410803020729	8410803055534
PESO NETO unid	100 g	32g
UNIDADES/CAJA:	12	62
PESO NETO caja	1,5 Kg	2 Kg
CAJAS/PALET:	80	144

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	15/02/2019	Alta ficha
01	31/10/2019	Se actualizan ingredientes, tabla nutricional, información microbiológica.
02	04/03/2020	Se revisa y añade código 003072.
03	09/09/2020	Se actualizan ingredientes y tabla nutricional.
04	09/03/2021	Alta código 005553. Cambia el peso a 2Kg.
05	13/10/2022	-Se elimina la referencia 005503.
06	04/05/2023	-Se modifica la vida útil (de 9 meses a 6 meses).