



## FICHA TÉCNICA

### BARRITAS INTEGRALES CHOCO ALMENDRA SÉSAMO CON EDULCORANTES

FT-268

REVISION: 08

FECHA EDICIÓN: 04/10/2024

Hoja 1/3

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

Producto de pastelería 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, emulgente (lecitina de girasol) y aroma natural de vainilla], edulcorante (maltitol)\*, **ALMENDRA** 2,6%, granos de **SÉSAMO** 1,5%, sal, **LECHE** en polvo desnatada, malta (contiene **CEBADA**) y aromas. **Puede contener trazas de frutos de cáscara, huevo, soja y mostaza.**

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)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con 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	N	S	
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	S	S	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N		
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	S	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	S	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	N	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> y derivados	N	N	



# FICHA TÉCNICA

## BARRITAS INTEGRALES CHOCO ALMENDRA SÉSAMO CON EDULCORANTES

FT-268

REVISION: 08

FECHA EDICIÓN: 04/10/2024

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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<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

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

### **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.



# FICHA TÉCNICA

## BARRITAS INTEGRALES CHOCO ALMENDRA SÉSAMO CON EDULCORANTES

**FT-268**

**REVISION: 08**

FECHA EDICIÓN: 04/10/2024

Hoja 3/3

### **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.

### **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).
07	18/07/2024	-Se actualizan los ingredientes.
08	04/10/2024	-Se añaden trazas de mostaza.