



FICHA TÉCNICA

GUITARRAS DE MAZAPÁN AL VINO BAÑADAS Mazapán con relleno de vino con cobertura de chocolate

FT-294

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 11/10/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pasta de masa de almendra moldeada y cocida en forma de tradicionales guitarras con relleno de vino y cobertura de chocolate.

SABOR Conjunto de sensaciones relacionadas con la almendra, vino y chocolate. Regusto y persistencia del dulce.

OLOR Almendra, chocolate y vino.

COLOR Variable entre amarillo claro, canela y caramelo. Marrón debido al chocolate.

TEXTURA Blanda

INGREDIENTES:

ALMENDRA, azúcar, relleno de vino 16% (jarabe de glucosa y fructosa, vino tinto, azúcar, espesante: pectina, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato potásico), cobertura de chocolate 10% (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo 16.5% estabilizante E-492, emulgente: lecitina de **SOJA**), jarabe de glucosa, fructosa conservador: ácido sórbico y acidulante: ácido cítrico. **Puede contener trazas de gluten, huevos y leche.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	S	
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S	N	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S		ALMENDRA
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	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
Escherichia coli, Investigación	Ausencia/g
Mohos y Levaduras, Recuento:	<1000 ufc/g



FICHA TÉCNICA

GUITARRAS DE MAZAPÁN AL VINO BAÑADAS
Mazapán con relleno de vino con cobertura de
chocolate

FT-294

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 11/10/2022

Hoja 2/3

Salmonella-Shigella, Investigación:	Ausencia/25g
Staphylococcus coagulasa +, Investigación:	Ausencia/g
Enterobacterias totales, (MMP)	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1864 Kjul - 445 Kcal
Grasas	21,93 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>5,09 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	53,63 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>45,25 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	7,46 g
Fibra	
Sal	0,04 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

10 meses desde su envasado en buenas condiciones de conservación.

Mantener en lugar fresco y seco, protegido de los rayos solares o de la luz directa.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Bolsa polietileno + 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.



FICHA TÉCNICA

GUITARRAS DE MAZAPÁN AL VINO BAÑADAS
Mazapán con relleno de vino con cobertura de
chocolate

FT-294

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 11/10/2022

Hoja 3/3

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	GRANEL ENVASADO
COD Interno	006953
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803069531
PESO NETO unid	32 g
UNIDADES/CAJA:	63
PESO NETO caja	2 kg
CAJAS/PALET:	216

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	28/11/2019	Alta ficha
01	11/10/2022	-Se actualizan las características microbiológicas. -Se actualiza la tabla nutricional. -Se completa la información logística. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.