



# FICHA TÉCNICA

## REDONDITOS VASCOS

FT-293

REVISIÓN: 6

FECHA EDICIÓN: 18/09/2023

Hoja 1/3

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

Producto de pastelería y repostería. Elaborado a partir de masa trabajada con harina de trigo y aceites vegetales cocida al horno, con la que se producen una masa que se vierte sobre moldes. Se le da forma específica y se baña al cacao.

### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Harina de **TRIGO**, azúcar, cobertura especial con grasa vegetal 20% [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), polvo de cacao desgrasado (15,5%), emulgentes (lecitina de girasol, polirricinoleato de poliglicerol, triestearato de sorbitán) y aroma], **HUEVOS**, aceite de girasol y soja en proporciones variables, agua, crema de cacao [Azúcar, Aceite de Semillas Refinado, Cacao en Polvo Natural, Suero de **LECHE**, pasta de **AVELLANAS** (2%), Lecitina de **SOJA** IP, Aromas], gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), almíbar (agua, azúcar, E330, E202), sal, goma xantana, acidificante (E330), aroma de limón y conservantes (E200, E202). **Puede contener trazas de sésamo, sulfitos y mostaza.**

### **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	S		
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	S		
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	S	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	S	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	S	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> y derivados	N	N	

### **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>
Coliformes totales	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<10 <sup>2</sup> ufc/g



# FICHA TÉCNICA

## REDONDITOS VASCOS

FT-293

REVISIÓN: 6

FECHA EDICIÓN: 18/09/2023

Hoja 2/3

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

#### Contenido medio por 100 g de producto

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	1871 kJ – 447 kcal
<b>Grasas</b>	24,1 g
<i>De las cuales:</i>	
<b>Saturadas</b>	10,27 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	53,7 g
<i>De los cuales:</i>	
<b>Azúcares</b>	33,1 g
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	3,93 g
Fibra	
<b>Sal</b>	0,37 g

#### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

6 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

#### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

Granel puro. Envasado en caja de cartón envuelto con polipropileno alimentario.

#### **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:**

	GRANEL PURO	BLISTER	BLISTER	BLISTER
COD Interno	005218	003502	103502	203502
COD EAN		8410803035024	8410803035024	8410803035024
COD EAN CAJA	8410803052182	18410803035021	18410803035021	18410803035021
PESO NETO unid		0.250 g	0.250 g	0.250 g
UNIDADES/CAJA:		12	16	8
PESO NETO caja	2.2 kg	3.12 kg	4.16 Kg	2.08 Kg
CAJAS/PALET:	90			



## FICHA TÉCNICA REDONDITOS VASCOS

**FT-293**

**REVISIÓN: 6**

**FECHA EDICIÓN: 18/09/2023**

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	20/11/20	Alta ficha técnica.
01	23/03/21	Se añade nuevas referencias
02	28/09/2021	Actualización de ingredientes: se cambia la cobertura de cacao y se añade la crema de cacao con avellanas, se actualizan los alérgenos.
03	25/10/2021	Modificación de ingredientes: no se destaca como alérgeno el aceite de soja.
04	06/05/2022	Revisión.
05	25/06/2023	-Se actualizan ingredientes y tabla de alérgenos.
06	18/09/2023	-Se cambia la cobertura: cambia la denominación legal.