



FICHA TÉCNICA REDONDITOS VASCOS

FT-293

REVISIÓN: 07

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

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)

	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	S		
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S		
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	S	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS 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 ² ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<10 ² ufc/g



FICHA TÉCNICA

REDONDITOS VASCOS

FT-293

REVISIÓN: 07

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1871 kJ – 447 kcal
Grasas	24,1 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	10,27 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	53,7 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	33,1 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	3,93 g
Fibra	
Sal	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: 07

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

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.
07	30/05/2024	-Se reduce la vida útil a 6 meses.