



## FICHA TÉCNICA ROSQUILLA NEVADA

**FT-68**

**REVISION: 3**

FECHA EDICIÓN: 04/11/2021

Hoja 1/3

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

Rosquilla seca de color dorado, bañada con merengue de clara de huevo y azúcar.

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

Harina de **trigo**, azúcar, **huevos**, aceite vegetal de (soja).

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<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	N	S	
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	N	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	N	N	
<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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
E coli	Ausencia 1 g
Staphylococos Aureus	Ausencia 1g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Aerobios mesófilos	< 10 u.f.c./ g
Mohos y Levaduras	< 10 u.f.c./ g



## FICHA TÉCNICA ROSQUILLA NEVADA

FT-68

REVISION: 3

FECHA EDICIÓN: 04/11/2021

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2180 kJ - 521 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>26,7 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<b>Saturadas</b>	<b>4,43 g</b>
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>63,5 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<b>Azúcares</b>	<b>37,4 g</b>
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	<b>6,62 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,05 g</b>

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

5 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:**

Film BOPP envoltorio producto

Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.

### **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
COD Interno	002091
COD EAN	8410803001371
COD EAN CAJA	18410803001378
PESO NETO unid	105 g
UNIDADES/CAJA:	12 pq
PESO NETO caja	1,26 kg
CAJAS/PALET:	88



## FICHA TÉCNICA ROSQUILLA NEVADA

**FT-68**

**REVISION: 3**

FECHA EDICIÓN: 04/11/2021

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	15/11/2017	Alta ficha técnica
02	15/09/2020	Cambios logística de envasado
03	04/11/2021	Añadida "leche" a trazas, eliminación de shiguella de criterios microbiológicos, cambio en materiales de envasado (Film BOPP). Añadido histórico de modificaciones.