



## FICHA TÉCNICA CAPRICHOS DE CANELA

FT-123

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 31/10/2019

Hoja 1/3

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

Características típicas de forma (redonda), color (tostado), textura y sabor.



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

Harina de **TRIGO**, manteca de cerdo, azúcar, vino (**SULFITOS**), glucosa, sal y aroma (canela).

### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES</b> con <b>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	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<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</b> (<10ppm)	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>
Staphylococcus DNAsa positivos	Ausencia / 0,1 g
E.coli	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / 30 g
Shigella	Ausencia / 30 g
Clostridium sulfito-reductores	1000 col / g
Mohos y levaduras	100 col / g



## FICHA TÉCNICA CAPRICHOS DE CANELA

FT-123

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 31/10/2019

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>2311,9 Kjul - 553,8 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>33,4 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>16,3g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>58,4 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>18,2g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>4,9 g</b>
Fibra	>1 g
<b>Sal</b>	<b>0,17g</b>

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

12 meses. Almacenaje en lugar limpio, fresco y seco (Tª hasta 25°C, humedad menor del 40% H.R).

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

Granel puro en bolsón de polipropileno alimentario, 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:**

	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno			005038
COD EAN			
COD EAN CAJA			8410803041032
PESO NETO unid			
UNIDADES/CAJA:			
PESO NETO caja			2,5 kg
CAJAS/PALET:			176



**FICHA TÉCNICA**  
**CAPRICHOS DE CANELA**

**FT-123**

**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 31/10/2019

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00	27/11/2017	Alta ficha técnica.
01	31/10/2019	-Revisión general. -Se añade fotografía del producto.