



FICHA TÉCNICA

POLVORÓN DE CACAO CON ALMENDRAS AL BAÑO DE CHOCOLATE BLANCO

FT-28

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 20/06/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería y repostería elaborado con masas azucaradas, compuestas fundamentalmente a base de harina, aceite o grasa y azúcares.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, grasa animal (estabilizante: E-320), azúcar, cobertura de chocolate blanco (4%) [azúcar, grasa vegetal hidrogenada (palmiste), **LECHE** desnatada em polvo (7,7%), emulgente (E-322) y aroma], **ALMENDRA** (7%), **SÉSAMO**, canela y almidón de maíz. **Puede contener trazas de soja y frutos de cáscara.**

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	N	N	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	S		
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
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.

MICROORGANISMOS	LÍMITE	RESULTADO
<i>Listeria monocytogenes</i>	N=5, c=0 100 ufc/g	- Satisfactorio, si todos los valores observados presentan un resultado menor que el límite permitido. - Insatisfactorio, si se detecta alguna unidad de muestreo con un valor mayor al límite permitido.

n= nº de unidades que componen la muestra.

c= nº de unidades de muestreo que dan valores entre m y M. Aquí m=M

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005



FICHA TÉCNICA

POLVORÓN DE CACAO CON ALMENDRAS AL BAÑO DE CHOCOLATE BLANCO

FT-28

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 20/06/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2145Kjul - 512Kcal
Grasas	26,38g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>14,30g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	<i>9,49g</i>
<i>Poliinsaturadas</i>	<i>2,59g</i>
Hidratos de Carbono	63,12g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>29,37g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	5,64g
Fibra	
Sal	0,15g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

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

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Piezas envasadas individualmente en papel de parafina.
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:

	BANDEJAS	
COD Interno	006818	006819
COD EAN		
COD EAN CAJA	8410803068183	8410803068190
PESO NETO unid	45 g	50 g
UNIDADES/CAJA:	80 aprox	70 aprox
PESO NETO caja	3 Kg	3,5 Kg
CAJAS/PALET:	128	128



FICHA TÉCNICA

POLVORÓN DE CACAO CON ALMENDRAS AL BAÑO DE CHOCOLATE BLANCO

FT-28

REVISIÓN: 01

FECHA EDICIÓN: 20/06/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	21/04/2022	Alta ficha técnica
01	20/06/2022	Revisión: actualización de ingredientes.