



FICHA TÉCNICA MANTECADA DE ACEITE DE OLIVA

FT-181

REVISION: 00

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. Piezas envasadas en papel de parafina.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, azúcar, aceite de oliva virgen extra (22%), **ALMENDRAS (4.4%)** y **SÉSAMO**.
Puede contener trazas de soja, cacahuets y otros 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	N	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S	S	ALMENDRA
CACAHUETES y derivados	N	S	
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	

CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS:

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 MANTECADA DE ACEITE DE OLIVA

FT-181

REVISION: 00

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)	2121 kJ – 506 Kcal
Grasas	24,8 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>3,93 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	64,4 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>20,97 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	6,30 g
Fibra	
Sal	0,82 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

6 meses desde su fecha de elaboración. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

Tipos de MATERIALES utilizados:

-Granel envuelto: Envueltos individualmente en papel de parafina, en bolsón de plástico y todo ello 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	006823
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803063171
PESO NETO unid	
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO caja	4 Kg
CAJAS/PALET:	



FICHA TÉCNICA
MANTECADA DE ACEITE DE OLIVA

FT-181

REVISION: 00

FECHA EDICIÓN: 20/06/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	20/06/2022	Alta ficha técnica