



# FICHA TÉCNICA

## POLVORÓN DE ALMENDRA ANTEQUERA

FT-178

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.

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

Harina de **TRIGO**, azúcar, grasa de cerdo ibérico [antioxidante (E-320)], **ALMENDRA** (8%), **SÉSAMO** y canela. **Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara y cacahuetes.**

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

	<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	N	N	
<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		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	S	S	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	S	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	S		
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	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>MICROORGANISMOS</b>	<b>LÍMITE</b>	<b>RESULTADO</b>
<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 ALMENDRA ANTEQUERA

FT-178

REVISION: 00

FECHA EDICIÓN: 20/06/2022

Hoja 2/3

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2103Kjul - 502Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>24,94g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	9,92g
<i>Monoinsaturadas</i>	12,90g
<i>Poliinsaturadas</i>	2,12g
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>63,49g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	26,06g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>5,99g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,25g</b>

#### **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	006872
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803063201
PESO NETO unid	35 g
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO caja	4 Kg
CAJAS/PALET:	



**FICHA TÉCNICA**  
**POLVORÓN DE ALMENDRA ANTEQUERA**

**FT-178**

**REVISION: 00**

FECHA EDICIÓN: 20/06/2022

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00	20/06/2022	Alta ficha técnica