



FICHA TÉCNICA SITOS NARANJA

FT-303

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 29/05/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería y repostería. Elaborado a partir de masa trabajada con harina de trigo, aceites vegetales y naranja confitada cocida al horno. Una vez horneado se baña en almíbar.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVO**, aceite de girasol y soja en proporciones variables, pasta de naranja 6,9% [(piel de naranja, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, acidulante E330, conservantes (E202, E223 (**SULFITOS**)), agua, gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), almíbar (Agua, azúcar, E-330, E-202), acidificante (E330), sal, aroma de limón y conservantes (E200, E202). **Puede contener trazas de leche, soja, sésamo, mostaza 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	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	S		
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.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>LÍMITES</i>
Coliformes totales	<10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<10 ² ufc/g



FICHA TÉCNICA SITOS NARANJA

FT-303**REVISION: 06**

FECHA EDICIÓN: 29/05/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1497,5Kjul - 355,5Kcal
Grasas	10,6g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	1,44g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	61,6g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	39,8g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	3,42g
Fibra	
Sal	0,33g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

6 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:

1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
 2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
- 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	BANDEJAS
COD Interno	002141	002376
COD EAN	8410803021416	8410803001654
COD EAN CAJA	18410803021413	18410803001651
PESO NETO unid	160 g	200 g
UNIDADES/CAJA:	12 pq	12 pq
PESO NETO caja	1,92 Kg	2,4 Kg
CAJAS/PALET:	135	108



FICHA TÉCNICA SITOS NARANJA

FT-303

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 29/05/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	20/02/2019	Alta ficha técnica
02	11/11/2021	Se cambia el encabezado del documento y se modifican ingredientes y alérgenos.
03	15/12/2022	Se añade referencia 002141 y se elimina ref. 004028.
04	09/02/2023	-Cambia el orden de los ingredientes y se elimina la fibra de trigo. -Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualizan las características microbiológicas.
05	07/07/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se cambia la denominación del producto y de "almíbar".
06	29/05/2024	-Se reduce la vida útil a 6 meses.