



FICHA TÉCNICA SITO RELLENO DE CREMA

FT-307

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 06/07/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería y repostería. Elaborado a partir de masa trabajada con harina de trigo y aceites vegetales cocida al horno, inyectada con crema pastelera sabor nata.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, relleno 20% [Azúcar, agua, jarabe de glucosa, almidones modificados, almidón, humectante (E-422), **LECHE** en polvo, reguladores de la acidez (E-516, E-330), estabilizantes (E-460, E-466), aroma, conservador (E-202), sal], **HUEVO**, aceite vegetal (girasol y soja en proporciones variables), agua, gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), almíbar (agua, azúcar, E-330 y E-202), sal, goma xantana, acidificante (E-330), aroma de limón, conservantes (E-200, E-202). **Puede contener trazas de frutos de cáscara, soja, sésamo, sulfitos y mostaza.**

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	S	N	
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)	N	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

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
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 SITO RELLENO DE CREMA

FT-307

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 06/07/2023

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1496,7 kJ -355 kcal
Grasas	9,59g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	1,35 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	62,9 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	30,4 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	4,27 g
Fibra	
Sal	0,13 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

8 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	GRANEL ENV
COD Interno	002142	002379	004108
COD EAN	8410803021423	8410803022031	
COD EAN CAJA	18410803021420	18410803022038	8410803040608
PESO NETO unid	160 g (3ud)	200g (4ud)	
UNIDADES/CAJA:	12	12 bandejas	
PESO NETO caja	1,92	2,4 kg	2 Kg
CAJAS/PALET:	108	108	180



FICHA TÉCNICA SITO RELLENO DE CREMA

FT-307

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 06/07/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	20/02/2019	Alta ficha técnica
02	12/11/2021	Se cambia el encabezado del documento y se modifican ingredientes y alérgenos.
03	02/09/2022	-Se añade la referencia 002142 y 004108. -Se modifica la composición del relleno.
04	19/12/2022	-Se añade sésamo a trazas.
05	17/04/2023	-Se modifica la composición del relleno y se cambia almíbar por azúcar invertido. -Se cambia la denominación del producto. -Se actualizan las características microbiológicas.
06	06/07/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se cambia la denominación del producto y "almíbar".