



## FICHA TÉCNICA SITOS RELLENO AL CACAO

FT-306

REVISION: 07

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 1/3

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

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

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

Harina de **TRIGO**, azúcar, relleno 20% [Jarabe glucosa, agua, azúcar, grasa vegetal no hidrogenada (palma), almidón modificado, cacao desgrasado en polvo (4%), estabilizantes (E-460, E-466), conservadores (E-202, E-200), aroma, sal, acidulante (E-330), emulgente (E-472c)], **HUEVOS**, aceite de girasol y soja en proporciones variables, agua, gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), almíbar (agua, azúcar, E330, E202), suero de **LECHE**, sal, goma xantana, acidulante (E330), aroma de limón y conservantes (E-200, E202). **Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara, sulfitos, sésamo y mostaza.**

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

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		TRIGO
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	S		
<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	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	S	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	S	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	S	
<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.

### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

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



## FICHA TÉCNICA SITOS RELLENO AL CACAO

**FT-306****REVISION: 07**

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)</b> Contenido medio por 100 g de producto	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1467,2 kJ -348,3 kcal</b>
<b>Grasas</b>	10,4g
<i>De las cuales:</i>	
<b>Saturadas</b>	1,64g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	59,8 g
<i>De los cuales:</i>	
<b>Azúcares</b>	28,3 g
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	3,87 g
Fibra	
<b>Sal</b>	0,48 g

**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	GRANEL ENV
COD Interno	002143	002378	004107
COD EAN	8410803021430	8410803022024	
COD EAN CAJA	18410803021437	18410803022021	8410803040592
PESO NETO unid	160g	200g	
UNIDADES/CAJA:	12 bandejas	12 bandejas	
PESO NETO caja	1,92 kg	2,4 kg	2 Kg
CAJAS/PALET:	135	108	180



## FICHA TÉCNICA SITOS RELLENO AL CACAO

**FT-306**

**REVISION: 07**

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	20/02/2019	Alta ficha técnica
02	12/11/2021	Se cambia el encabezado del documento, se modifica la lista de ingredientes y los alérgenos.
03	02/09/2022	Se añade referencia 004107.
04	15/12/2022	Se añade referencia 002143.
05	09/02/2023	-Se actualiza el orden de los ingredientes, se elimina la fibra de trigo. -Se actualiza tabla de alérgenos.
06	06/07/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se cambia la denominación del producto y almíbar.
07	30/05/2024	-Se reduce la vida útil a 6 meses.