



## 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), sal, goma xantana, acidulante (E330), aroma de limón y conservantes (E-200, E202). **Puede contener trazas de leche, 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><br>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.<br>-Se actualiza tabla de alérgenos. |
| 06       | 06/07/2023 | -Se actualiza la tabla de alérgenos.<br>-Se cambia la denominación del producto y almíbar.                     |
| 07       | 30/05/2024 | -Se reduce la vida útil a 6 meses.   |