



FICHA TÉCNICA SITOS ORIGINAL

FT-310

REVISIÓN: 10

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería y repostería. Producto elaborado a partir de masa trabajada con harina de trigo y aceites vegetales horneada bañada con almíbar y con un baño al cacao en su base.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, aceite de girasol y soja en proporciones variables, agua, cobertura especial con grasa vegetal 10% [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), polvo de cacao desgrasado (15,5%), emulgentes (lecitina de girasol, polirricinoleato de poliglicerol, triestearato de sorbitán) y aroma], gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), almíbar (agua, azúcar, E330, E202), sal, goma xantana, acidulante (E330), aroma de limón y conservantes (E200 y E202). **Puede contener trazas de leche, mostaza, soja, sulfitos, sésamo 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)	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	LÍMITES
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 ORIGINAL

FT-310

REVISIÓN: 10

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 2/3

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

Valor energético (Kjul-Kcal)	1672 kJ – 398,1 kcal
Grasas	17,1 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	5,76 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	57,1 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	31,7 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	4,04 g
Fibra	
Sal	0,38 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
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	002145	002380
COD EAN	8410803021454	8410803021393
COD EAN CAJA	18410803021451	18410803021390
PESO NETO unid	160 g	220 g
UNIDADES/CAJA:	12 pq	12 pq
PESO NETO caja	1,92 kg	2,64 kg
CAJAS/PALET:	135	108



FICHA TÉCNICA SITOS ORIGINAL

FT-310

REVISIÓN: 10

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	28/09/2017	Alta ficha
01	15/06/2018	Se actualiza ingredientes.
02	04/02/20	Se añade especificaciones microbiológicas y se añade que puede contener trazas de LECHE.
03	11/06/2020	Se actualiza el peso a 220g.
04	15/09/2021	Modificación ingredientes: cambio de cobertura de cacao y su composición.
05	25/10/2021	Modificación de ingredientes: se añade LECHE presencia.
06	21/12/2022	-Se actualiza el orden de los ingredientes. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se añade sésamo a trazas.
07	17/04/2023	Se cambian denominaciones: -Denominación del producto: Producto de pastelería y repostería. -Se cambia azúcar invertido por almíbar. -Se cambia cobertura al cacao por sucedáneo de chocolate.
08	15/16/2023	-Denominaciones ingredientes: artículo de confitería para baño. -Se actualiza la tabla de alérgenos.
09	15/09/2023	-Se cambia la cobertura: cambia la denominación legal y leche pasa a trazas.
10	30/05/2024	-Se reduce la vida útil a 6 meses.