



FICHA TÉCNICA

GOLES RELLENOS SABOR CACAO

FT-317**REVISION: 06**

FECHA EDICIÓN: 11/06/2025

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)], aceite de girasol y soja en proporciones variables, **HUEVOS**, agua, gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), almíbar (Agua, azúcar, E-330, E-202), suero de **LECHE**, sal, acidulante (E-330), aroma de limón y conservantes (E-200, E-202). **Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara, sésamo, mostaza y sulfitos.**

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		
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	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g



FICHA TÉCNICA

GOLES RELLENOS SABOR CACAO

FT-317**REVISION: 06**

FECHA EDICIÓN: 11/06/2025

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1467,2 kJ -348,3 kcal
Grasas	10,4g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	1,64g
Monounsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	59,8 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	28,3 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	3,87 g
Fibra	
Sal	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:

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:

	PAQUETE	GRANEL ENVASADO
COD Interno	002301	004015
COD EAN	8410803023014	8410803040158
COD EAN CAJA	18410803023011	8410803040158
PESO NETO unid	150 g	50g
UNIDADES/CAJA:	11	40
PESO NETO caja	1,65 Kg	2kg
CAJAS/PALET:	135	180



FICHA TÉCNICA

GOLES RELLENOS SABOR CACAO

FT-317**REVISION: 06**

FECHA EDICIÓN: 11/06/2025

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	23/02/2022	Alta ficha técnica
01	15/12/2022	Se añade referencia 002301.
02	28/12/2022	-Se actualiza el orden de los ingredientes. -Se actualiza la tabla de alérgenos (se añade sésamo a trazas). -Se actualizan las características microbiológicas.
03	07/07/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos. -"Almíbar".
04	29/05/2024	-Se reduce la vida útil a 6 meses.
05	12/11/2024	-Se añade suero de leche.
06	11/06/2025	Se modifica la denominación del producto de "Goles rellenos chocolate" a "Goles rellenos sabor cacao"