



FICHA TÉCNICA

GOLES RELLENOS DE CREMA A LA NATA

FT-319

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 08/09/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con harina de trigo y aceites vegetales cocida al horno, inyectada con una crema a la nata.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVO**, aceite vegetal (girasol y **SOJA** en proporciones variables), agua, relleno 20% [Azúcar, agua, jarabe de glucosa, almidones modificados, humectante (E-422), **LECHE** en polvo, estabilizantes (E-460, E-466), acidulantes (E-341, E330), aroma, conservantes (E-202), colorante (E-170), sal], gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), azúcar invertido (agua, azúcar, E-330, E-202), fibra de **TRIGO**, conservante (E-200), sal, conservantes (E-202 y E-330) y aroma de limón.

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	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	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
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
Staphylococcus DNAsa positivos	Ausencia / 0,1 g
E.coli	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / 30 g
Shigella	Ausencia / 30 g
Clostridium sulfito-reductores	1000 ufc / g
Mohos y levaduras	500 ufc / g



FICHA TÉCNICA

GOLES RELLENOS DE CREMA A LA NATA

FT-319

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 08/09/2022

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:

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:

	BANDEJA	GRANEL ENVASADO
COD Interno	002303	004016
COD EAN	8410803023038	
COD EAN CAJA	18410803023035	8410803040165
PESO NETO unid	180 g	50g
UNIDADES/CAJA:	11	40
PESO NETO caja	1,98 Kg	2kg
CAJAS/PALET:		180



FICHA TÉCNICA
GOLES RELLENOS DE CREMA A LA NATA

FT-319

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 08/09/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	23/02/2022	Alta ficha técnica
01	08/09/2022	-Se modifica el relleno de crema. -Se añade referencia 002303.