



FICHA TÉCNICA

GOLES RELLENOS DE CREMA SABOR NATA

FT-319

REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 11/11/2024

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 crema pastelera sabor nata.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, relleno 20% [Azúcar, agua, jarabe de glucosa, almidones modificados, almidón, humectante (E-422), **LECHE** en polvo, reguladores de la acidez (E-516, E-330), estabilizantes (E-460, E-466), aroma, conservador (E-202), sal], aceite vegetal (girasol y soja en proporciones variables), **HUEVO**, agua, gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), almíbar (agua, azúcar, E-330, E-202), suero de **LECHE**, sal, acidificante (E-330), aroma de limón, y conservantes (E-200, E-202). **Puede contener trazas de frutos de cáscara, soja, 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	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	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 DE CREMA SABOR NATA

FT-319**REVISION: 05**

FECHA EDICIÓN: 11/11/2024

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:

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:

	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 SABOR NATA

FT-319

REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 11/11/2024

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.
02	19/12/2022	-Se cambia la composición del relleno y el orden de los ingredientes. -Se añade sésamo a trazas. -Se reduce 1 mes la vida útil.
03	07/07/2023	-Se cambia "a la nata" por "sabor nata". -Se actualizan las características microbiológicas. -Se quita la fibra de trigo y se cambia la denominación de "azúcar invertido" por "almíbar". -Se actualiza la tabla de alérgenos.
04	29/05/2024	-Se reduce la vida útil a 6 meses.
05	11/11/2024	-Se añade suero de leche.