



# FICHA TÉCNICA

## DIANAS CON MANTEQUILLA CON EDULCORANTES

FT-70

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 28/04/2023

Hoja 1/3

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Rosquilla rizada, color dorado pálido y sabor suave con aroma a mantequilla, vainilla y nata.

### **INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO**, edulcorante (maltitol), cobertura especial con grasa vegetal y maltitol [Maltitol, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao en polvo desgrasado (21%), emulgente (lecitina de SOJA y E476), aceite vegetal (girasol), conservante (E200) y vainilla], margarina [Aceites y grasas vegetales (palma, coco, soja, girasol en proporción variable), agua, emulgente (E471, lecitinas, sal, acidulante (ácido cítrico), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)], **MANTEQUILLA** 2%, **HUEVO (HUEVO)**, conservador (E202) y antioxidante (E330)), sal y aromas.

**“Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes”.**

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<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	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	ALMENDRA
<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	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	N	N	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> y derivados	N	N	

### **REQUISITOS LEGALES:**

**Reglamento (CE) 2073/2005**, de 15 de Noviembre de 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.

### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
Aerobios	100 ufc/g
Enterobacterias	10 ufc/g
E. coli	Ausencia/g
S. aureus	Ausencia/0,1g
Salmonella	Ausencia/30g
Mohos/levaduras	5x10 <sup>2</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes n=5 c=0	< 100 u.f.c./g (productos comercializados durante su vida útil)
Listeria monocytogenes n=5 c=0	No detectado/25g



## FICHA TÉCNICA

### DIANAS CON MANTEQUILLA CON EDULCORANTES

FT-70

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 28/04/2023

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2230 Kjul - 534 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>29,7 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>21,3 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>54,6 G</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>&lt;0.5 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>8,21 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0.21 g</b>

#### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

7 meses desde su envasado en buenas condiciones de conservación.

Mantener en lugar fresco y seco, protegido de los rayos solares o de la luz directa.

#### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

-Granel envuelto: envoltorios individuales todos ellos en caja de cartón.

-Granel puro: protegidos por bolsón de polipropileno y agrupados en caja 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:**

	GRANEL ENV.	GRANEL PURO
COD Interno	004765	005550
COD EAN		
COD EAN CAJA	8410803047652	8410803055503
PESO NETO unid	17.5 g	17.5 g
UNIDADES/CAJA:		100
PESO NETO caja	2.25 kg	1.750 kg
CAJAS/PALET:	112	153



**FICHA TÉCNICA**  
**DIANAS CON MANTEQUILLA CON**  
**EDULCORANTES**

**FT-70**

**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 28/04/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		-Se revisa.
01	28/04/2023	-Se actualizan los ingredientes -Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se actualiza la tabla nutricional. -Se actualiza la vida útil.