



FICHA TÉCNICA

EMPIÑONADOS ARTESANOS CALIDAD SUPREMA

FT-194

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 14/11/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pasta de mazapán de almendras moldeada en forma de bola y envuelto en piñones. Sabor y olor Almendra. Conjunto de sensaciones relacionadas con la almendra. Regusto y persistencia del dulce. Textura blanda.

INGREDIENTES:

ALMENDRA, azúcar, piñones, jarabe de glucosa, fructosa, **HUEVO**, conservador: ácido sórbico y acidulante: ácido cítrico.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	S	
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	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S		ALMENDRA
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	S	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS 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

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Staphylococcus coagulasa	Ausencia/g
Mohos/levaduras ufc/g	Máx 10 ³ ufc/g
Salmonella	Ausencia /25g
E-coli	Ausencia /g
Enterobacterias totales, (MMP)	Máx 10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes	Max 10 ² ufc/g



FICHA TÉCNICA

EMPIÑONADOS ARTESANOS CALIDAD SUPREMA

FT-194

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 14/11/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2309 Kjul - 530Kcal
Grasas	35.6 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>4 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	34,4 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>24,31 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	18,06 g
Fibra	
Sal	0,06 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

7 meses desde su envasado en buenas condiciones de conservación.

Conservar en lugar seco y fresco, preferentemente a temperatura inferior a 18°C. Mantener alejado de fuentes de calor

Tipos de MATERIALES utilizados:

Piezas envueltas individualmente en plástico de polipropileno. Envasado a granel en caja de cartón, protección interior bolsa de polietileno.

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 ENVASADO
COD Interno	007854
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803040233
PESO NETO unid	
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO caja	2 Kg
CAJAS/PALET:	180



FICHA TÉCNICA
*EMPIÑONADOS ARTESANOS CALIDAD
SUPREMA*

FT-194

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 14/11/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	08/10/2019	Se revisa.
02	14/11/2022	Se revisa, se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.