



## FICHA TÉCNICA SUAVES

FT-218

REVISION:09

FECHA EDICIÓN: 15/11/2024

Hoja 1/3

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

Magdalena. Pieza abizcochada de color tostado. Sabor y olor dulce característico con un toque de limón.

### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Harina de **TRIGO**, azúcar, agua, aceite vegetal de girasol o soja en proporción variable, **HUEVOS**, almíbar (agua, azúcar y ácido cítrico), suero **LÁCTEO**, gasificantes (difosfato disódico y bicarbonato sódico), humectante (glicerina), conservantes (sorbato potásico), acidificante (ácido cítrico), goma xantana, aroma de limón y sal. **Puede contener trazas de frutos de cáscara, sésamo, sulfitos, soja y mostaza.**

### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<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	N	S	
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<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	S	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	N	S	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> 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**

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
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 SUAVES

FT-218

REVISION:09

FECHA EDICIÓN: 15/11/2024

Hoja 2/3

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1673kJ – 398Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>15 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>2 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>61 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>30 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteína</b>	<b>4,8 g</b>
<b>Sal</b>	<b>0,27 g</b>

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

5 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:**

1. Bolsa
2. Bandeja
3. Granel envuelto

Magdalena cocinada en cápsula de papel alimentario presentada en los 3 formatos, todos ellos finalmente envasados 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:**

	BOLSAS	BANDEJAS	BANDEJAS	GRANEL ENV	GRANEL ENV
COD Interno	002018	102038	102039	004004	004006
COD EAN	8410803020204	8410803020389	8410803001173		
COD EAN CAJA	18410803020201	28410803020383	28410803001177	8410803055268	8410803090009
PESO NETO unid	600 g	250 g	350 g	70 g aprox	70 g aprox
UNIDADES/CAJA:	6 pq	7 pq	7 pq	30 ud	41 ud
PESO NETO caja	3,6 Kg	1,75 Kg	2,45 kg	2 Kg	2,5 Kg
CAJAS/PALET:	72	108	108	72	72



# FICHA TÉCNICA

## SUAVES

**FT-218**

**REVISION:09**

FECHA EDICIÓN: 15/11/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	19/02/2018	Emisión inicial del documento.
01	18/10/2022	-Revisión general: se añade soja a alérgenos. -Se actualizan características microbiológicas. -Se añade referencia 002038. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.
02	15/11/2022	Se actualizan los ingredientes.
03	14/02/2023	Se añade referencia 004006.
04	03/04/2023	Corrección referencia 004004.
05	16/06/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos.
06	07/02/2024	-Se eliminan referencias 002038 y 002039 y se añaden 102038 y 102039.
07	09/04/2024	Se añade referencia 002018.
08	15/05/2024	-Se añade goma xantana a ingredientes. -Se añade frutos de cáscara, sésamo y sulfitos a trazas.
09	15/11/2024	Se añade glicerina.