



## FICHA TÉCNICA SUAVES

FT-218

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 16/06/2023

Hoja 1/3

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

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), conservantes (sorbato potásico), acidificante (ácido cítrico), aroma de limón y sal. **Puede contener trazas de 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	N	
<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</b> (<10ppm)	N	N	
<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:05

FECHA EDICIÓN: 16/06/2023

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>g</i>
<i>Poliinsaturadas</i>	<i>g</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>g</i>
<i>Almidón</i>	<i>g</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:**

Paquetes de magdalenas en cestillo de papel, envasadas 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:**

	BANDEJAS	BANDEJAS	GRANEL ENV	GRANEL ENV
COD Interno	002038	002039	004004	004006
COD EAN	8410803020389	8410803001173		
COD EAN CAJA	18410803020386	18410803001170	8410803055268	8410803090009
PESO NETO unid	250 g	350 g	70 g aprox	70 g aprox
UNIDADES/CAJA:	10 pq	10 pq	30 ud	41 ud
PESO NETO caja	2,5 Kg	3,5kg	2 Kg	2,5 Kg
CAJAS/PALET:	72	72	72	72



## FICHA TÉCNICA SUAVES

**FT-218**

**REVISION:05**

FECHA EDICIÓN: 16/06/2023

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.