



FICHA TÉCNICA MANTECADAS

FT-31

REVISION: 10

FECHA EDICIÓN: 13/11/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pieza abizcochada, dentro de una cápsula cuadrada de papel blanco.

INGREDIENTES:

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

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		
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

<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 MANTECADAS

FT-31

REVISION: 10

FECHA EDICIÓN: 13/11/2024

Hoja 2/3

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

Valor energético (Kjul-Kcal)	1673,2 kJ – 398,2 Kcal
Grasas	15,2 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>1,96 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	60,5 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>30,2 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	4,84 g
Fibra	
Sal	0,27 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

5 meses. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Papel y film alimentario formando paquetes. Todos ellos envasados 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:

	PAQUETE	GRANEL ENV	GRANEL ENV
COD Interno	102022	004005	004008
COD EAN	8410803000008		
COD EAN CAJA	28410803000002	8410803040073	8410803040080
PESO NETO unid	270g	35 g	65 g
UNIDADES/CAJA:	10pq	60 ud	36 ud
PESO NETO caja	2,7 Kg	2 Kg	2,34 Kg
CAJAS/PALET:	108	72	135



FICHA TÉCNICA MANTECADAS

FT-31

REVISION: 10

FECHA EDICIÓN: 13/11/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	05/12/2017	Alta ficha técnica
01	25/11/2021	Se cambia el encabezado del documento y se revisa la ficha técnica.
02	15/11/2022	Se actualizan los ingredientes y la tabla de alérgenos.
03	12/01/2023	-Se añade referencia 004005 y 004008.
04	16/05/2023	-Se actualizan los ingredientes.
05	05/06/2023	-Se cambia el aroma de limón por aroma de mantequilla. -Se añade referencia 102022.
06	16/06/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos.
07	26/07/2023	-Se actualiza la tabla nutricional.
08	07/02/2024	-Se eliminan referencias 2022 y 102022, y se añade referencia 202022.
09	16/05/2024	-Se añaden trazas de sulfitos, sésamo y frutos de cáscara.
10	13/11/2024	-Se añade glicerina.