



## FICHA TÉCNICA ROSCO CACAO CHIPS

FT-361

REVISIÓN: 00

FECHA EDICIÓN: 17/01/2024

Hoja 1/3

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

Masa de harina con aceite de girasol y cacao horneada con forma de rosco con pepitas de chocolate por encima.

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

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, aceite de girasol, nueces (8%), cacao en polvo, pepitas chocolate (azúcar, pasta de cacao y manteca de cacao), **LECHE** en polvo, glucosa, sorbitol, gasificante (E-450, E-500ii), conservador (E-200, E-281) y aromas. **Puede contener trazas de frutos de cáscara.**

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

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		
<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	N	
<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	N	
<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**

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Salmonella-Shigella/25 g	
Staphylococcus aureus	
Enterobacteriaceae totales/g	
Escherichia coli	
Listeria monocytogenes/25 g	
Mohos y levaduras	



# FICHA TÉCNICA

## ROSCO CACAO CHIPS

FT-361

REVISIÓN: 00

FECHA EDICIÓN: 17/01/2024

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)</b>	
Contenido medio por 100 g de producto	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1640 kJ – 393 kcal</b>
<b>Grasas</b>	18,2 g
<i>De las cuales:</i>	
<b>Saturadas</b>	3,38 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	54 g
<i>De los cuales:</i>	
<b>Azúcares</b>	24,4 g
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	7,1 g
Fibra	
<b>Sal</b>	0,54 g

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

4 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:**

Moldes de papel envueltos en polipropileno alimentario, todo ello finalmente embalado 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:**

	PAQUETES
COD Interno	002068
COD EAN	8410803020686
COD EAN CAJA	18410803020683
PESO NETO unid	360 g
UNIDADES/CAJ A:	6 pq
PESO NETO caja	2,16 Kg
CAJAS/PALET:	84 cajas



**FICHA TÉCNICA**  
**ROSCO CACAO CHIPS**

**FT-361**

**REVISIÓN: 00**

**FECHA EDICIÓN: 17/01/2024**

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00	17/01/2024	Alta ficha