



**FICHA TÉCNICA**  
**DELICIAS DE HOJALDRE GLASS**  
*Hojaldres de Astorga*

**FT-358**

**REVISIÓN: 00**

**FECHA EDICIÓN: 16/01/2024**

Hoja 1/3

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Hojaldre de forma rectangular, con troquelado circular central, horneado, bañado en almíbar y recubierto de azúcar glass.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Olor característico, sabor dulce miel. Color dorado brillante.

**INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO**, azúcar, preparado gelificante [jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes (pectina y goma xantana) y aroma], grasa vegetal ( palma ), jarabe de glucosa, azúcar glas (4%) [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), aceite vegetal (girasol), **HUEVO**, sal, colorante ( $\beta$ -caroteno) y aromas. **Puede contener trazas de soja y mostaza.**

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN y derivados</b>	S		TRIGO
<b>CRUSTÁCEOS y derivados</b>	N	N	
<b>HUEVOS y derivados</b>	S		
<b>PESCADO y productos a base de pescado</b>	N	N	
<b>SOJA y derivados</b>	N	S	
<b>LECHE y sus derivados</b>	N	N	
<b>FRUTOS de CÁSCARA y derivados</b>	N	N	
<b>CACAHUETES y derivados</b>	N	N	
<b>APIO y derivados</b>	N	N	
<b>MOSTAZA y derivados</b>	N	S	
<b>GRANOS DE SÉSAMO y derivados</b>	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	N	N	
<b>ALTRAMUCES y derivados</b>	N	N	
<b>MOLUSCOS y derivados</b>	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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
E. Coli	Ausencia/g
S. Aureus	Ausencia/0,1g
Salmonella-Shigella	Ausencia en 30 g
Mohos y levaduras	500 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g



**FICHA TÉCNICA**  
**DELICIAS DE HOJALDRE GLASS**  
*Hojaldres de Astorga*

**FT-358**

**REVISIÓN: 00**

**FECHA EDICIÓN: 16/01/2024**

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1769kJ – 421kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>17 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>8 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>63 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>38 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>3,8 g</b>
<b>Sal</b>	<b>0,53 g</b>

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

6 meses. Conservar en un sitio fresco y seco. Una vez abierto, guardar en envase cerrado y consumir en 7 días.

**Tipos de MATERIALES utilizados:**

Bandejas de PET y film alimentario

**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
COD Interno	002190
COD EAN	8410803021904
COD EAN CAJA	18410803021901
PESO NETO unid	180g
UNIDADES/CAJA:	12pq
PESO NETO caja	2,16kg
CAJAS/PALET:	112



**FICHA TÉCNICA**  
*DELICIAS DE HOJALDRE GLASS*  
*Hojaldres de Astorga*

**FT-358**

**REVISIÓN: 00**

**FECHA EDICIÓN: 16/01/2024**

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00	16/01/2024	Alta ficha técnica