



FICHA TÉCNICA

DELICIAS DE HOJALDRE CHOCO

Hojaldres de Astorga

FT-359

REVISIÓN: 01

FECHA EDICIÓN: 15/05/2026

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Olor característico, sabor dulce miel y chocolate. 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, pepitas de chocolate (6%) [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, jarabe de glucosa y aroma. Cacao: 42% mínimo], aceite refinado de (girasol), **HUEVO**, sal, colorante (β -caroteno) y aromas. **Puede contener trazas de soja, leche, frutos de cáscara 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	N	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	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
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	
MICROORGANISMOS	CANTIDAD
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 CHOCO
Hojaldres de Astorga

FT-359

REVISIÓN: 01

FECHA EDICIÓN: 15/05/2026

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1796kJ – 429kcal
Grasas	18 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>9 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	63 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>41 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	3,5 g
Sal	0,52 g

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	002191
COD EAN	8410803021911
COD EAN CAJA	18410803021918
PESO NETO unid	180g
UNIDADES/CAJA:	12pq
PESO NETO caja	2,16kg
CAJAS/PALET:	112



FICHA TÉCNICA
DELICIAS DE HOJALDRE CHOCO
Hojaldres de Astorga

FT-359

REVISIÓN: 01

FECHA EDICIÓN: 15/05/2026

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	16/01/2024	Alta ficha técnica
01	15/05/2026	Se actualiza denominación de aceite girasol