



FICHA TÉCNICA PALMERA TENTACIÓN DELUXE

FT-288

REVISIÓN: 03

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería y repostería. Masa de hojaldre recubierta de cobertura al cacao.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Cobertura especial con grasa vegetal al cacao [azúcar, grasa vegetal fraccionada y totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo 14%, suero de **LECHE** en polvo, **LECHE** entera en polvo, emulgentes (E492, lecitinas) y aromas], harina de **TRIGO**, agua, margarina [grasas vegetales (palma y coco), aceite vegetal (girasol), agua, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos y lecitinas), sal, corrector de acidez (ácido cítrico), antioxidantes (E306, (E304(i)) y aromas], azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, mantequilla (contiene **LECHE**), miel, sal, **LECHE** entera en polvo, malta (contiene **CEBADA**) y aromas. **Puede contener trazas de huevo, frutos de cáscara, granos de sésamo, mostaza y soja.**

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	N	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	ALMENDRA Y NUEZ
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	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
Enterobacterias	<10 ufc/g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g
Bacterias sulfito-reductoras	<10 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivo	<10 ufc/g
Salmonella	Ausencia
Listeria Monocytogenes	Ausencia



FICHA TÉCNICA

PALMERA TENTACIÓN DELUXE

FT-288

REVISIÓN: 03

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)	
Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1958 kJ – 469 kcal
Grasas	26 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	18 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	53 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	26 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	4 g
Fibra	2 g
Sal	0,55 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

6 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:

Granel sin envolver: en caja tapa y fondo de cartón, protección de la caja con bolsa de polipropileno.

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:

	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	005211
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803052113
PESO NETO UD	
UDS/CAJA:	
PESO NETO caja	2 Kg
CAJAS/PALET:	180



FICHA TÉCNICA
PALMERA TENTACIÓN DELUXE

FT-288

REVISIÓN: 03

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	05/04/2024	Alta ficha
01	04/10/2024	Se añaden trazas de mostaza.
02	03/04/2025	Se actualizan las características microbiológicas
03	13/05/2026	Se cambia la denominación de cobertura al cacao y el porcentaje de cacao. Se elimina la palabra naturales de los aromas de la margarina