



FICHA TÉCNICA LAZO AZÚCAR

FT-351

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 31/03/26

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería y repostería bañado en un almíbar y recubierto de azúcar.

Características organolépticas:

- Olor: Margarina.
- Sabor: Dulce.
- Textura: Blando.
- Color: Dorado.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, margarina [aceites y grasas vegetales, palma y girasol], agua, sal, regulador de la acidez (E330), conservante (E200), emulgentes (E471, E475, E322), antioxidantes (E304, E306), colorante (E160a) y aromas], agua, sal, conservante (E202).

Puede contener trazas de frutos secos, sésamo, leche y huevo.

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	N	
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	N	
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

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Staphylococcus coagulasa (+)	<10 ufc/g
Clostridium sulfito reductores	<10 ufc/g
Mohos y levaduras	<1 ufc/g
Salmonella investigación	Ausencia/25g



FICHA TÉCNICA LAZO AZÚCAR

FT-351

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 31/03/26

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1799 kJul - 423 kcal
Grasas	25 g
De las cuales:	
Saturadas	12,9 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	50g
De las cuales:	
Azúcares	34 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	3,1 g
Fibra	
Sal	0,5 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

90 días, 3 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 puro en cajas de cartón con bolsón de PET.

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:

	BANDEJAS	PAQUETES
COD Interno	005068	002003
COD EAN		8410803020037
COD EAN CAJA	8410803013299	18410803020034
PESO NETO unid		500g
UNIDADES/CAJA:		10pq
PESO NETO caja	1,5 Kg	5Kg
CAJAS/PALET:		



FICHA TÉCNICA

LAZO AZÚCAR

FT-351

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 31/03/26

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	16/01/2023	Alta ficha
01	31/03/2026	Se añade formato de 500g Se actualiza la lista de ingredientes, tabla de alérgenos y la tabla nutricional