



FICHA TÉCNICA MINI PALMERAS DE HOJALDRE

FT-

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 15/05/2026

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con margarina y cocida al horno, con la que se producen hojas delgadas superpuestas.

Producto en forma de pequeño corazón, de superficie plana.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- color: tostado brillante
- olor: tostado y hojaldre
- textura: apreciándose las capas de hojaldre
- sabor: natural, tostado, dulce



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

- 100 % vegetal
- Sin grasas hidrogenadas
- Sin colorantes
- Sin conservantes
- Con aromas naturales
- Con palma certificada RSPO SG
- Calidad HALAL

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, margarina vegetal [grasa de palma, aceites vegetales en proporción variable (girasol, soja, nabina), agua, emulgente: E-471, aroma natural, acidulante: E-330], azúcar, agua, sal.

Puede contener trazas de leche, soja, 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	N	N	
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.



FICHA TÉCNICA MINI PALMERAS DE HOJALDRE

FT-

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 15/05/2026

Hoja 2/3

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Listeria monocytogenes	≤100 ufc/g
E. coli	Ausencia/g
Enterobacteriaceae	≤10ufc/g
Microrganismos aerobios	≤10 ⁴ ufc. / g.
Staphylococcus coagulasa	≤10ufc/g
Salmonella spp	Ausencia / 30 g.
Mohos y levaduras a 25°C	≤500 colonias / g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	2224kJ - 532Kcal
Grasas	30 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>15 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	60 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>26 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	4,7 g
Fibra	
Sal	0,75 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 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:

Bandejas de PET.

Todo ello envasado finalmente 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.



FICHA TÉCNICA

MINI PALMERAS DE HOJALDRE

FT-**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 15/05/2026

Hoja 3/3

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE	GRANEL ENVUELTO
COD Interno	002602	004011
COD EAN	8410803026022	
COD EAN CAJA	18410803026029	8410803040110
PESO NETO unid	140 g	
UNIDADES/CAJA:	12 pq	
PESO NETO caja	1,68 kg	1,2 Kg
CAJAS/PALET:		144

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Se da de alta la ficha técnica.
01	15/05/2026	Se actualizan los valores nutricionales