



FICHA TÉCNICA

RIZADA MANTEQUILLA RAYADA

FT-49

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pasta de mantequilla, rayada y con una base de cobertura al cacao.

INGREDIENTES:

Cobertura especial al cacao 22% [azúcar, grasa vegetal fraccionada y totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo 13 %, suero de **LECHE** en polvo, **LECHE** entera en polvo, emulgentes (E492, lecitinas) y aromas], harina de **TRIGO**, azúcar, mantequilla 9% (contiene **LECHE**), aceite refinado de girasol, **HUEVO** entero pasteurizado, miel, **LECHE** entera en polvo, aroma y sal.
Puede contener trazas de frutos de cáscara, sésamo, soja y mostaza.

Sin conservantes. Sin colorantes. Apto para ovo-lacto-vegetarianos.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO, AVENA
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S	N	HUEVO
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	SOJA
LECHE y sus derivados	S	N	
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	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

REQUISITOS LEGALES:

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

RIZADA MANTEQUILLA RAYADA

FT-49

REVISION: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)	2250 Kjul - 538 Kcal
Grasas	31 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>21 g</i>
Hidratos de Carbono	59 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>28 g</i>
Proteínas	5,1 g
Fibra	1,6 g
Sal	0,15 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

9 meses desde su fabricación. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de los rayos solares y otras fuentes de calor. Temperatura inferior a 25 °C, humedad menor de 40% H.R.

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 ENVASADO
COD Interno	005033
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803050331
PESO NETO unid	
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO caja	2,2 Kg
CAJAS/PALET:	180



FICHA TÉCNICA
RIZADA MANTEQUILLA RAYADA

FT-49

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	09/02/2023	Alta ficha técnica.
01	04/05/2023	-Se modifica la vida útil (de 12 a 9 meses).
02	03/04/2025	-Se actualizan las características microbiológicas.
03	13/05/2026	-Se actualiza denominación de aceite de girasol, se actualiza tabla nutricional y se elimina fuente de fibra