

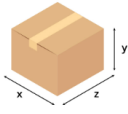
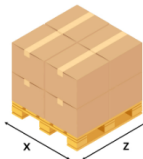


FICHA TÉCNICA ALMENDRAS RELLENAS DE CREMA DE PISTACHO COLOR VERDE

FT- 0091.1

REVISION: 00

FECHA REV.: 29/04/2025

DENOMINACIÓN	Almendras Rellenas de Crema de Pistacho – Color verde -																						
DESCRIPCION	El producto se obtiene por la mezcla y homogeneizado de azúcar, pistacho y harina de trigo. Posteriormente se troquea la cascarilla con la masa en su interior, consiguiéndose la forma de almendras. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de las almendras rellenas.																						
INGREDIENTES	Relleno (90%): Azúcar, pistachos (20%), harina de trigo y aromas. Obleas (10%): harina de trigo , emulgente: lecitina de soja , gasificante: bicarbonato sódico y colorante E-100 y E-133.																						
ALÉRGENOS	Contiene frutos de cáscara, gluten y soja. PUEDE CONTENER TRAZAS DE OTROS FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETES, SULFITOS, LECHE, HUEVO, SÉSAMO Y MOSTAZA.																						
INFORMACION NUTRICIONAL	<table><tr><th>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios)</th><th>Por 100 gr.</th></tr><tr><td>Valor energético</td><td>2112 kJ</td></tr><tr><td>Valor energético</td><td>505 kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>23 g.</td></tr><tr><td>(de las cuales saturadas)</td><td>3 g.</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>62 g.</td></tr><tr><td>(de los cuales azúcares)</td><td>60 g.</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>10 g.</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0,05 g.</td></tr></table>		INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios)	Por 100 gr.	Valor energético	2112 kJ	Valor energético	505 kcal	Grasas	23 g.	(de las cuales saturadas)	3 g.	Hidratos de Carbono	62 g.	(de los cuales azúcares)	60 g.	Proteínas	10 g.	Sal	0,05 g.			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios)	Por 100 gr.																						
Valor energético	2112 kJ																						
Valor energético	505 kcal																						
Grasas	23 g.																						
(de las cuales saturadas)	3 g.																						
Hidratos de Carbono	62 g.																						
(de los cuales azúcares)	60 g.																						
Proteínas	10 g.																						
Sal	0,05 g.																						
ANALISIS MICROBIOLÓGICO NORMAL	<table><tr><td>Escherichia coli</td><td>< 10 u.f.c/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>Ausencia/25g</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras</td><td>< 1000 ufc/g</td></tr><tr><td>Listeria monocytógenes</td><td>Ausencia/25g</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>Ausencia/g</td></tr></table>					Escherichia coli	< 10 u.f.c/g	Salmonella spp	Ausencia/25g	Recuento de mohos y levaduras	< 1000 ufc/g	Listeria monocytógenes	Ausencia/25g	Staphylococcus aureus	Ausencia/g								
Escherichia coli	< 10 u.f.c/g																						
Salmonella spp	Ausencia/25g																						
Recuento de mohos y levaduras	< 1000 ufc/g																						
Listeria monocytógenes	Ausencia/25g																						
Staphylococcus aureus	Ausencia/g																						
DATOS DE ENVASADO Y CONSERVACION	<table><tr><th>COD. INTERNO</th><th>COD. EAN 13</th><th>DESCRIPCION</th><th>PESO/ UNIDAD</th><th>U/CAJA</th><th>CAJAS/PALET base x altura = total</th></tr><tr><td>788</td><td>8413725007889</td><td>ALMENDRAS RELLENAS DE PISTACHO</td><td>150 g.</td><td>12</td><td>12 X 11 = 132</td></tr></table> - DUN-14: 18413725007886 - Envueltas en polipropileno en estuches de 150 g. -A granel envueltas en polipropileno en cajas de 1,5 y 2,5 kg. Unit  X = 13 cm Y = 8 cm Z = 9 cm Box  X = 19 cm Y = 17,3 cm Z = 40 cm 1,8 Kg 12 U Pallet  X = 80 cm Y = 200 cm Z = 120 cm 237,6 Kg 132 U					COD. INTERNO	COD. EAN 13	DESCRIPCION	PESO/ UNIDAD	U/CAJA	CAJAS/PALET base x altura = total	788	8413725007889	ALMENDRAS RELLENAS DE PISTACHO	150 g.	12	12 X 11 = 132						
COD. INTERNO	COD. EAN 13	DESCRIPCION	PESO/ UNIDAD	U/CAJA	CAJAS/PALET base x altura = total																		
788	8413725007889	ALMENDRAS RELLENAS DE PISTACHO	150 g.	12	12 X 11 = 132																		



FICHA TÉCNICA ALMENDRAS RELLENAS DE CREMA DE PISTACHO COLOR VERDE

FT- 0091.1**REVISION: 00****FECHA REV.: 29/04/2025**

CONSERVACION	-Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. -Temperatura óptima entre 15 y 20 °C -Humedad Relativa: Inferior al 65%
OGM:	Producto LIBRE de Organismos Modificados Genéticamente.
DESTINO FINAL	Consumo directo, apto para todo tipo de consumidores (una vez retirado el material de envase), salvo población sensible a los alérgenos o ingredientes que contiene.
IRRADIADOS:	No se realiza la irradiación de ningún alimento en el proceso de fabricación de los productos producidos y comercializados por nuestra organización así como la adquisición de materias primas irradiadas
VIDA UTIL Y LOTEADO	Consumo Preferente: antes de 24 meses a partir de la fecha de fabricación si las condiciones de almacenamiento son las indicadas en esta ficha técnica. Ver fecha de consumo preferente en el lateral del envase del producto. Loteado: las dos primeras cifras corresponden al año de fabricación y las últimas cuatro cifras las asigna el programa de gestión automáticamente por orden numérico. Ejemplo: 200123.
REQUISITOS LEGALES	-Real Decreto 1787/1982, de 14 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrones y mazapanes. - Real Decreto 1167/1990, de 21 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 1787/1982 (puntos 4 y 5 del apartado 6.4, apartado 6.5 y añade apartado 6.6 al epígrafe 6). - ETIQUETADO Y DECLARACIÓN PRESENCIA DE ALÉRGENOS, de acuerdo al reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. - Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Reglamento (UE) 915/2023 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.

Establecido por el Departamento de Calidad:

Aceptado por:




Fdo. Leticia Requena García



FICHA TÉCNICA ALMENDRAS RELLENAS DE CREMA DE PISTACHO COLOR VERDE

FT- 0091.1

REVISION: 00

FECHA REV.: 29/04/2025

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	29/04/2025	- Se elabora el documento.