



FICHA TECNICA Palmera rellena al cacao

1. Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial.

Producto de pastelería y repostería.

2. Marca comercial

Alba

3. Formato

Envase metalizado de polipropileno

4. Ingredientes

Cobertura especial con grasa vegetal (31%) [azúcar, grasas vegetales (palma, palmiste) en proporción variable, cacao desgrasado en polvo (16%)*, emulgente: lecitina de **SOJA** y aroma], harina de **TRIGO**, azúcar, grasa vegetal de palma, aceites vegetales (girasol, **SOJA**) en proporción variable, jarabe de glucosa y fructosa, sal, aroma y colorante: carotenos.(*) % expresado respecto de la cobertura.

Puede contener: **FRUTOS DE CASCARA, HUEVOS, LECHE, SESAMO Y/O PRODUCTOS DERIVADOS.**

Producto libre de organismos modificados genéticamente

5. Información nutricional

	Por 100g	
Valor energético	2195	kJ
	526	kcal
Grasas	32	g
de las cuales saturadas	21	g
Hidratos de carbono	53	g
de los cuales azúcares	31	g
Fibra alimentaria	3.1	g
Proteínas	5.0	g
Sal	0.58	g

6. Condiciones de conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

7. Modo de empleo. Advertencias por mal uso

PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO



FICHA TECNICA Palmera rellena al cacao

Page : 2 de 3

Fecha: 25/01/2017

Prep. Rev.
M. Pedroche E. Honore

8. Población destino del producto.

NIÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS. Las personas alérgicas deben consultar el etiquetado antes del consumo.

9. Periodo de caducidad. Principio de vida.

Según Estudio de Envejecimiento de Productos Terminados: 182 DÍAS DE DURACIÓN MÍNIMA, envase cerrado. Ej.: 25.06.11 DÍA / MES / AÑO DE CONSUMO PREFERENTE

10. Lote

1º.- L

2º.- Guión

3º.- El nº correspondiente al día de producción con dos cifras

4º.- La letra correspondiente al mes de producción

5º.- Espacio

6º.- Número de envasadora o autoclave con dos cifras

7º.- Hora de producción con cuatro cifras o iniciales encargado

11. Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación en vigor que le afecta.

12. Parámetros de calidad.

	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS
FISICOS			
Peso neto	g	80	
QUIMICOS			
MICOTOXINAS			
Aflatoxinas B1	µg/kg		2
Aflatoxinas totales	µg/kg		4
Zearalenona	µg/kg		50
DON	µg/kg		500
Ocratoxina A	µg/kg		3
PESTICIDAS	cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación		
MICROBIOLÓGICOS			
E.Coli	ufc/g		Ausencia
Staphylococcus aureus	ufc/g		Ausencia
Salmonella	ufc/25g		Ausencia
SENSORIALES			
Aspecto, textura, color, sabor, olor agradable y característico del producto. Ausencia de olor y sabores extraños Ausencia de cuerpos extraños			



FICHA TECNICA Palmera rellena al cacao

Page : 3 de 3

Fecha: 25/01/2017

Prep.

Rev.

M. Pedroche

E. Honore

13. Declaración de alérgenos.

	Lo contiene como ingrediente		Utilizado en la misma planta		Nombre específico del ingrediente
	SI	NO	SI	NO	
Cereales con gluten	X		X		Harina de trigo
Leche y derivados		X	X		
Cacahuetes		X		X	
Soja	X		X		Lecitina de soja
Frutos de cáscara		X	X		
Apio		X		X	
Mostaza		X		X	
Sésamo		X	X		
Pescado		X		X	
Huevo		X	X		
Crustáceo		X		X	
Moluscos		X		X	
Altramuces		X		X	
Sulfitos		x		X	