



FICHA TÉCNICA

PALMERAS DE HOJALDRE

Fecha últ. actualización:17-03-2017

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

color: tostado brillante

olor: tostado y hojaldre

textura: crujiente, apreciándose las capas de hojaldre

sabor: natural, tostado, dulce

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **trigo**, margarina vegetal: (grasas vegetales de palma y aceites vegetales de girasol, agua, emulgentes: E-471 y acidulante: E-330), azúcar, agua, sal y aroma natural.

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	N	
LECHE y sus derivados	N	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRA
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
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.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Staphylococcus DNAsa positivos	Ausencia / 0,1 g
E.coli	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / 30 g
Aw	0,4
Mohos y levaduras	500 col / g



FICHA TÉCNICA PALMERAS DE HOJALDRE

Fecha últ. actualización:17-03-2017

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2274kJ - 544Kcal
Grasas	33 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>18 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	<i>g</i>
<i>Poliinsaturadas</i>	<i>g</i>
Hidratos de Carbono	56 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>24 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	<i>g</i>
<i>Almidón</i>	<i>g</i>
Proteínas	4,9 g
Fibra	g
Sal	0,93 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, film y taper de polipropileno alimentario.
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.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	BOTE	PAQUETE	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	002284	002234	004020	005019
COD EAN	8410803013015	8410803002149		
COD EAN CAJA	1841080313012	18410803002146	8410803060378	8410803041773
PESO NETO unid	550 g	150 g	30g	30g
UNIDADES/CAJA:	9 pq	12 pq	60ud	208ud
PESO NETO caja	4,95kg	2,4 kg	1,8 kg	2,5 kg
CAJAS/PALET:	35	104	128	144