



FICHA TÉCNICA PASTA DE TÉ

Fecha últ. actualización:3-04-2017

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con margarina y harina de trigo y cocida al horno, con la que se producen una masa con formas diversas. Añadiéndole confituras, chocolate.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **trigo**, margarina vegetal (grasa vegetal de palma y aceite vegetal de girasol, agua, sal, emulgente E471, acidulante E330, aromas), azúcar, agua, dextrosa, mermelada de fresa [pulpa de fresa 30%, azúcar, jarabe de glucosa, espesante E440, acidulante E330, conservador E202, colorante E120, aroma], cobertura al cacao [azúcar, grasa vegetal de palma totalmente, cacao desgrasado en polvo 24%, emulgentes (lecitina de **soja**, E-492), aroma], aroma de **mantequilla**.

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	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
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
Shigella	Ausencia / 30 g
Clostridium sulfito-reductores	1000 col / g
Mohos y levaduras	500 col / g



FICHA TÉCNICA PASTA DE TÉ

Fecha últ. actualización:3-04-2017

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2150 kJ – 514 kcal
Grasas	26,9 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	12,42 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	61,8 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	26,5 g
Polialcoholes	
Almidón	35,3 g
Proteínas	5,2 g
Fibra	1,9 g
Sal	0,125 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:

1. Bandejas de cartón envasado con polipropileno alimentario
 2. Granel envasado individualmente con 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:

	PAQUETE	BANDEJAS	BANDEJA	GRANEL PURO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	2081	2004	2003	005040	5040
COD EAN	8410803002958	8410803623450	8410803000640		
COD EAN CAJA	8410803002955	18410803623457	184010803000647	8410803040998	8410803040998
PESO NETO ud	500 g	400 g	160 g	15g	15g
UDS/CAJA	9	9 bandejas	16 pq	100 ud	100 ud
PESO NETO caja	4,5 kg	3,6 kg	2,56kg	1,5 kg	1,5 kg
CAJAS/PALET:	64 cajas	72 cajas	108 cajas	225 cajas	225 cajas