



Fecha de creación 24/11/2014

## PASAS Y NUECES.



**Denominación legal:** Galleta con pasas y nuez.

### Ingredientes

Harina de **trigo**, manteca de cerdo, azúcar, pasas (8%), **nueces** (6%), **huevo** líquido pasteurizado, aroma natural de anís al 46% vol., extracto de malta de **cebada**, aroma de anís y gasificantes: bicarbonato sódico y amónico.

### Información alérgica

Gluten, nueces y huevo

### Puede contener trazas

Leche, otros frutos de cáscara, soja y cacahuete.

### Uso previsto

Este producto está dirigido a toda la población excepto a aquellos que puedan ser alérgicos a algunos de los ingredientes o trazas presentes en el producto

### Uso no previsto

Este producto se comercializa para consumir en un plazo de 12 meses. Transcurrido este tiempo, el producto puede resultar más blando y menos crujiente, así como haber perdido sus características organolépticas.

### Características organolépticas

Apariencia Pieza redonda de color tostado, con media nuez por encima y pasas por dentro.

Sabor Pasta tostada con sabor dulce y pasas y nueces.

Textura Crujiente.

### Vida útil

12 meses

### Codificación e interpretación del lote

AAAADDMM AAAA: AÑO DD:DIA MM:MES DE PRODUCCIÓN

### Información nutricional (por 100g. de producto)

Valor energético (KJ/Kcal)	2085/498			
Grasas	25,5	g	Fibra alimen	2,6 g
De las cuales saturadas	10,47	g	Sodio	0,04 g
Hidratos de carbono	59	g	Sal	0,1 g
De los cuales azúcares	18,1	g	Humedad	6 %
Proteínas	7,1	g	Cenizas	<1,0 %

### Características Físico- químicas

Ph <6-7>

aw <0,92

### Características microbiológicas (RG 1441/2007)

Aerobios	<1000 ufc/gr
Enterobacterias	<10 ufc/gr
E. Coli	<10 ufc/gr
Bacillus Cereus	Ausencia en 1gr
Staphylococcus Aereus	<100 ufc/gr
Salmonella	Ausencia en 25gr
Lysteria	Ausencia en 25gr
Mohos y levaduras	<500 ufc/gr
Clostridium SR	<10ucf/gr
Shigella sp	Ausencia en 25gr

### Contaminantes Químicos y pesticidas

RG 1881/2006 y modificaciones

RG 2017/2158 (Acrilamida) - RG 395/2005

Aflotoxina B1	<2ppm
Suma de aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)	<4ppm
Nitratos	<200ppm NO3
Zearelenona	<20ppm
Benzo(a)pirenos	<1ppm
Sulfitos	<10 mg/kg SO
Vomitoxina	<200ppm
Ocratoxina A	<0,5ppm
Ácido Erúxico	50g/kg
Melamina	<2,5ppm
Acrilamida	350ug/kg (ppb)

### Condiciones de almacenamiento y transporte

Guardar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa de sol. Durante el transporte no remontar pallets.

### Requisitos legales

Producto que cumple con toda la legislación vigente aplicable a lo referente a seguridad e higiene alimentaria

### Producto libre de OGM según RG UE 1829-830/2003

Producto libre de OGM (PRC: límite de detección 0,01% AUSENCIA)

### Procesos tecnológicos principales.

Recepción de materia prima - Almacenamiento - Dosificación - Amasado - Horneado - Enfriamiento - Envasado - Detector de metales - Envasado/Paletizado.

### Este producto cumple con el reglamento:

-UE 1169/2011: Producto no está ionizado y no contiene nanomateriales.

**Pastelería Industrial Monte Turia ha implantado un sistema de HACCP en sus instalaciones de manera que todos los posibles peligros físicos, químicos, biológicos y por alérgenos, se encuentran controlados en todo momento.**

### Presentación de venta

Presentación	Descripción	Materiales usados para contacto alimentario. RG 1935/2004, 1442/2012
GRANEL : 2KG DULMART/ MONTE TURIA	UNIDADES POR CAJA :1 CAJAS POR PALET:180 DIMENSION PALET: 0,8mX1,2mX2,11m DIMENSIÓN DE LA CAJA: 25,5cmX39cmX9cm CÓDIGO EAN:8410251000292	CAJA: CARTÓN PLÁSTICO: LDPE



UNIDAD: 2KG  
MONTETURIA

UNIDADES POR CAJA :1  
CAJAS POR PALET:180  
DIMENSION PALET:  
0,8mX1,2mX2,11m  
DIMENSIÓN DE LA CAJA:  
25,5cmX39cmX9cm  
CÓDIGO EAN: 8410251002296

CAJA: CARTÓN  
FILM: PP



GRANEL : 2KG  
DULMART

UNIDADES POR CAJA :1  
CAJAS POR PALET:180  
DIMENSIÓN DE LA CAJA:  
25,5cmX39cmX9cm  
DIMENSIÓN PALET:  
0,8mX1,2mX2,11m  
CÓDIGO EAN: 8410251060296

CAJA: CARTÓN  
PLÁSTICO: LDPE



### **Ediciones ficha técnica**

FECHA DE REVISIÓN	Num Rev
29/04/2021	01-21
27/11/2020	
26/03/2018	