



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 (9.5%), **huevo** líquido pasteurizado, **nueces** (7%), aroma natural de anís al 46% vol., extracto de malta de **cebada**, aroma 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/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/g
Staphylococcus Aereus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25g
Lysteria (n=5)	Ausencia en 25g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g
Clostridium SR	<10 ucf/g
Shigella sp	Ausencia en 25g

### Contaminantes Químicos y pesticidas

RG 1881/2006 y modificacione

RG 2017/2158 (Acrilamida - RG 395/2005

Aflotoxina B1	< 2ug/kg
Suma de aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)	< 4ug/kg
Nitratos	< 200mgNO3/kg
Zearelenona	< 50ug/kg
Benzo(a)pirenos	< 1ug/kg
Sulfitos	< 10 mg SO2/kg
Vomitoxina (Deoxinivalenol)	< 500ug/kg
Ocratoxina A	< 3ug/kg
Ácido Erúxico	< 50g/kg
Melamina	< 2,5ppm
Acrilamida	< 350ug/kg

### 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 1829-830/200

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
02/02/2022	01-22
29/04/2021	01-21
27/11/2020	
26/03/2018	