



Fecha de creación 18/05/2015

Rosquiñoli



Denominación legal: Galleta con almendras tostadas.

Ingredientes

Harina de **trigo**, azúcar, **almendra** tostada (**20.5%**), **huevo** líquido pasteurizado, agua, aceite de girasol, gasificantes: bicarbonatos amónico y sódico, sal y aromas.

Información alergénica

Gluten, huevo y almendra

Puede contener trazas

Soja, leche, otros frutos de cáscara 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 alargada y tostada con almendras por dentro.

Sabor Dulce a almendra.

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)	1795/427		
Grasas	13,2 g	Fibra alimen	7,1 g
De las cuales saturadas	1,67 g	Sodio	0,08 g
Hidratos de carbono	63 g	Sal	0,19 g
De los cuales azúcares	26,5 g	Humedad	5,1 %
Proteínas	10,5 g	Cenizas	1,1 %

Características Físico- químicas

Ph <6-8>

aw 0,248

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 : 1,5KG MONTE TURIA	UNIDADES POR CAJA :1 CAJAS POR PALET:162 DIMENSIÓN DE LA CAJA: 25,5cmX39,5cmX11cm DIMENSION PALET: 0,8mX1,2mX2,11m CÓDIGO EAN: 8410251001046	CAJA: CARTÓN PLÁSTICO: LDPE



ENSALADERA 200

UNIDADES POR CAJA:8

BANDEJA: PET

CAJAS POR PALET: 88

FILM: PP BIO

DIMENSIÓN DE PALET:

CAJA: CARTÓN

0,8x1,2x2,14m

DIMENSIÓN DE CAJA:

29x41x19,5cm

CÓDIGO EAN: 8410251005044



Ediciones ficha técnica

FECHA DE REVISIÓN	Num Rev
21/03/2022	01-22
21/10/2021	02-21
11/05/2021	01-21
26/03/2018	