



# FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

FT-01.10  
Edición: 05  
Fecha: 14.03.22  
Revisión: 02  
Fecha: 27.04.21



**Nombre del Producto: MOSTACHONES**

**Presentación:** Bolsa con 8 unds

**Peso Neto:** 280 g

Bizcocho ovalado con cobertura de azúcar cocido en horno de piedra sobre papel celulosa y en bolsa PPB/PPM.

**Modo de empleo:** Producto listo para su consumo.

## INGREDIENTES

Harina de **trigo**, **huevos**, azúcar, gasificantes (difosfato disódico, bicarbonato sódico), humectantes (dextrosa, sorbitol) y conservador (sorbato potásico).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medio por	100 g de Producto	Ración 35 g
Valor Energético	1350 kJ/ 319 Kcal	472,5 KJ/ 111,65 Kcal
Grasas	2,7 g	0,95 g
-Saturadas	0,9 g	0,32 g
Hidratos de Carbono	64,2 g	22,47 g
-Azúcares	41,1 g	14,39 g
Fibra Alimentaria	1,1 g	0,39 g
Proteínas	8,8 g	3,08 g
Sal	0,9 g	0,32 g

**OMG'S:** Producto con ingredientes no modificados genéticamente.

**Almacenaje y transporte:** Conservar en lugar seco, fresco y protegidos de focos de luz.

## INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Alérgenos	- : Ausencia	+: Presencia	Como ingrediente	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos			-	-
Pescado y productos a base de pescado			-	-
Huevos y productos a base de huevo			+	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets			-	-
Soja y productos a base de soja			-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			-	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfoncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados			-	-
Apio y productos derivados			-	-
Mostaza y productos derivados			-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>			-	-
Altramuces y productos a base de altramuces			-	-
Moluscos y productos a base de moluscos			-	-



## FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

FT-01.10  
Edición: 05  
Fecha: 14.03.22  
Revisión: 02  
Fecha: 27.04.21

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Aflatoxinas totales (B1,B2,G1 y G2)	No detectado
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus Aureus</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color	Marrón claro/beige del bizcocho, blanco de la capa de azúcar.
Olor	Suave de los ingredientes. Perdurabilidad medio-alta.
Sabor	Dulce de intensidad y perdurabilidad baja.
Textura	Suave, esponjosa y homogénea. Típica de un producto fresco.
Aspecto	Redondo, bien formado, fresco, mate. Presenta en el centro un baño de azúcar.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	pH: 8,75 aw: 0,815 Humedad %: 15-25
---------------------------------	---

DATOS LOGÍSTICOS						
Referencia:	2125					
EAN 13:	8411560212505	DUN 14:	18411560212502	LOTEADO: MM/DD		
Nº RSI:	20-33583/BA	CONSUMO PREFERENTE: 75 días después de su elaboración (DD/MM/AA)				
PAQUETE	Peso Neto g	Peso Bruto g	Unidades	Ancho	Fondo	Alto
	280	294	8	240	70	240
CAJA	Peso Neto kg	Peso Bruto kg	Paquetes	Ancho	Fondo	Alto
	1,96	2,37	7	295	495	170
PALET	Cajas/Capa	Capas	Cajas	Peso Bruto kg	Altura	
	6	11,5	69	178,53	1990	

Normativa Referencia: RD 496/2010: Norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. RD 2419/1978 del Reglamento Técnico Sanitario productos de confitería-pastelería, bollería y repostería, y modificaciones RD 1355/1983 y RD 1909/1984. Reglamento 1881/2006: Contaminantes en los productos alimenticios. Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento 1169/2011 del nuevo etiquetado. Datos: Medidas en mm.