

	FICHA TÉCNICA	VERSIÓN: 03 FECHA: 17-06-24
	ENTRELAZADOS BOMBÓN	

1. COMPOSICIÓN

Ingredientes: Harina de TRIGO, margarina (aceites y grasas vegetales refinados (palma, soja, girasol, en proporción variable), agua, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), sal, aromas, acidulante (ácido cítrico), conservador (sorbato potásico) y colorante (carotenos)), agua, manteca de cerdo (manteca de cerdo y antioxidante (butilhidroxianisol, BHA)), sal, conservador (sorbato potásico) y aroma.

Baño: almíbar (jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, agua, miel y aromas).

Cobertura de chocolate (20%): azúcar, grasa vegetal (palma), grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (16%), emulgentes (tristearato de sorbitano, lecitina de girasol y de SOJA, polirricinoleato de poliglicerol) y aromas.

A.-DENOMINACIÓN LEGAL: masa de hojaldre.

2. ALÉRGENOS

<i>Alérgeno</i>	<i>Contiene</i>	<i>Puede contener</i>
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	tr
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	+	-
Leche y sus derivados incluida la lactosa	-	tr
Frutos con cáscara y derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil castaña de Pará, pistachos, macadamias o nueces de Australia)	-	tr
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	tr
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro en términos de SO ₂ total para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

	FICHA TÉCNICA	
	ENTRELAZADOS BOMBÓN	
		VERSIÓN: 03 FECHA: 17-06-24

3. ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE

Este producto no contiene ningún producto modificado genéticamente.

4. DESCRIPCIÓN DE LA ELABORACIÓN, ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN

Producto de pastelería elaborado mediante fórmula tradicional, que consiste en una lámina de hojaldre retorcida. Es horneado a la temperatura y tiempo establecidos. Posteriormente, se sumerge en almíbar y se cubre de chocolate. Una vez enfriado el producto, se envasa de forma manual hasta su almacenado. Su distribución se efectúa mediante camiones de transporte propio o subcontratado.

5. ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Producto no refrigerado

Conservar en lugar fresco y seco, sin superar los 20°C, alejado del suelo y de la luz solar.

Fecha de duración mínima: 120/180 días según formato de envasado.

La fecha de duración mínima del producto se indica en el siguiente formato: DD/MM/AA.

6. USO ESPERADO Y POBLACIÓN DESTINO

Producto listo para su consumo directo.

Destinado a la población en general, excepto a aquellas personas que sean alérgicas o intolerantes a uno o varios de los ingredientes.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (EXPRESADO POR 100g PRODUCTO)

Valor energético	2012kJ/482kcal
Grasas, de las cuales:	30g
Saturadas	20.7g
Hidratos de carbono, de los cuales:	50g
Azúcares	25.45g
Proteínas	3.7g
Sal	0.23g

	FICHA TÉCNICA	VERSIÓN: 03 FECHA: 17-06-24
	ENTRELAZADOS BOMBÓN	

8. DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO

La muestra consiste en lazos de hojaldre sumergidos en almíbar y cubiertos de chocolate

- Forma: alargada.
- Olor: agradable y suave, aroma intenso a chocolate con toques a margarina y miel.
- Color: dorado-tostado, uniforme y brillante.
- Sabor: agradable y característico, sabor pronunciado a chocolate con ligeros matices a margarina y miel.
- Textura: tierna y jugosa, buena consistencia.
- Apariencia general: correcta.

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

Recuento Mohos y Levaduras	<1,0x10 ¹ ufc/g
Investigación Escherichia coli	Ausencia
Investigación Staphylococcus coagulasa +	Ausencia
Investigación Salmonella spp	Ausencia
Investigación Listeria Monocytogenes	Ausencia
Humedad	16%
pH	5.3
Actividad de agua	0.681

10. ETIQUETADO Y CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Contenido de la etiqueta:

- Denominación del producto.
- Ingredientes.
- Condiciones de conservación.
- Alérgenos.
- Lote de fabricación.
- Fecha de duración mínima.
- Peso neto.
- Código de barras.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Información nutricional.

	FICHA TÉCNICA	
	ENTRELAZADOS BOMBÓN	
		VERSIÓN: 03 FECHA: 17-06-24

Características de envase y embalaje

- Se describen en la ficha logística.

11. NORMATIVA

El producto cumple con todas las especificaciones de la legislación aplicable y está continuamente actualizándose con la publicación de nueva normativa.

Realizado por: Resp. SGIA	Revisado/Aprobado por: Dirección
	 