

VERSIÓN: 03 FECHA: 17-06-24

## 1. COMPOSICIÓN

<u>Ingredientes:</u> Harina de TRIGO, margarina (aceites y grasas vegetales refinados (palma, soja, girasol, en proporción variable), agua, emulgente (mono- y digliceridos 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).

<u>Decoración:</u> azúcar antihumedad (10%) (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma) y antiaglomerante (dióxido de silicio)).

A.-DENOMINACIÓN LEGAL: masa de hojaldre.

### 2. ALÉRGENOS

Alérgeno	Contiene	Puede contener
Cereales que contengan gluten (trigo,		
centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus	+	-
variedades hibridas 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	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	tr
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,		Lr.
macadamias o nueces de Australia)		
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de	de - tr	
granos de sésamo	•	u
Dióxido de azufre y sulfitos		
en concentraciones superiores a 10mg/kg o		
10mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> 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	-	-



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 la temperatura y tiempo establecidos. Posteriormente, se sumerge en almíbar y se decora con azúcar antihumedad. 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 DE PRODUCTO)

Valor energético	1657kJ/395kcal
Grasas, de las cuales:	17g
Saturadas	8.6g
Hidratos de carbono, de los cuales:	58g
Azúcares	29.37g
Proteínas	3.2g
Sal	0.32g



VERSIÓN: 03 FECHA: 17-06-24

### 8. DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO

La muestra consiste en un lazo de hojaldre sumergido en almíbar y decorado con azúcar antihumedad.

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

# 9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

Recuento Enterobacterias	<1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g
Recuento Mohos y Levaduras	<1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g
Recuento Aerobios Mesófilos	<1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g
Recuento Listeria Monocytogenes	<1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g
Detección Salmonella	No detectado
Humedad	21.4%
рН	5.2
Actividad de agua	0.761

### 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.



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
Fabricia Tardo	SEISTS.A.  C/LISBOA, Nº2 - TELE: 91 886 82 53 28813 TORRES DE LAALAMEDA MADRID