

	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 09
	A. ASPECTOS GENERALES DEL SGSA	fecha: Mayo-23
	FICHAS TÉCNICAS	página: 1 de 2

DENOMINACIÓN
LARGUITO

RAZÓN SOCIAL Y MARCA COMERCIAL
PASTELERÍAS ROLDAN HNOS

CLASIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN
Según <i>Real Decreto 496/2010</i> : Producto de pastelería y repostería elaborado a base de masa batida Según <i>Reglamento (CE) N° 2073/2005</i> : 1.3. Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA DEL PRODUCTO	
Ingredientes	Cantidad
Agua	14,31 %
Azúcar	5,36 %
Crema cacao: azúcar, aceites vegetales (palma, colza), cacao en polvo bajo en grasas, LACTOSA , suero de LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, AVELLANAS , emulgentes (lecitina de girasol, aromas).	21,46 %
Cobertura: azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de girasol, triestearato de sorbitán) y aroma.	3,57 %
Harina de fuerza: harina de TRIGO , gluten de TRIGO , emulgentes (E471, E472e), antioxidante (E300), antiaglomerante (E170) y enzimas.	35,77 %
HUEVO líquido pasteurizado: HUEVO de gallina, conservador E202, antioxidante E330.	7,15 %
Levadura	3,57 %
Mantequilla: NATA pasteurizada, fermentos lácticos.	3,57 %
Margarina: grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (colza, palma), emulgentes (mono-y diglicéridos de ácidos grasos (E471)), sal, aroma natural, acidulantes (ácido cítrico (E330)), conservador (ácido sórbico (E200)), colorante (betacaroteno natural (E160aiii)).	3,57 %
Mejorante: harina de TRIGO , antiaglomerante (carbonato cálcio), emulgente (DATEM), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), enzimas (amilasa, xilanasa, lipasa).	0,35 %
Driv: : agua, E471, E260, E262, E472e, E330, E270	0,50 %
Sal	0,71 %

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y FORMATO DE VENTA
165 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Producto terminado conservar en lugar seco y fresco.

CONDICIONES DE TRANSPORTE
vehículo isotermo refrigerado.

	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 09
	A. ASPECTOS GENERALES DEL SGSA	fecha: Mayo-23
	FICHAS TÉCNICAS	página: 2 de 2

CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE
AA/BB/CC, siendo AA, BB y CC el día, mes y 2 cifras del año de elaboración respectivamente

FECHA DE VIDA ÚTIL
1 día.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Parámetro	Límite
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc / g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	
Alérgeno	Contenido
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Apio y productos derivados	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-
Cereales que contienen gluten	+
Dióxido de azufre y sulfitos	-
Frutos de cáscara (AVELLANAS)	+
Huevos y productos a base de huevo	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-
Mostaza y productos derivados	-
Pescado y productos a base de pescado	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Soja y productos a base de soja	+
+ (contiene), - (no contiene o cantidades inferiores a 10 ppm)	

LEGISLACIÓN CONTAMINANTES
Cumple con el Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.