

	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
MONGIL

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	13,67 %
Azúcar	5,12 %
Crema: azúcar, almidón modificado, LECHE en polvo, suero de LECHE en polvo (LECHE), clara de HUEVO deshidratada, LECHE desnatada en polvo, almidón de maíz, gelificante (carragenanos), estabilizantes (fosfato de sodio, difosfatos, sulfato de calcio), espesante (arginato sódico), conservador (sorbato potásico), sal, aroma, colorante (carotenos).	27,35 %
Fondant: azúcar, jarabe de glucosa, agua.	1,02 %
Harina de fuerza: harina de TRIGO , gluten de TRIGO , emulgentes (E471, E472e), antioxidante (E300), antiaglomerante (E170) y enzimas.	34,18 %
HUEVO líquido pasteurizado: HUEVO de gallina, conservador E202, antioxidante E330.	6,83 %
Levadura	3,41 %
Mantequilla: NATA pasteurizada, fermentos lácticos.	3,41 %
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)).	3,41 %
Mejorante: harina de TRIGO , antiaglomerante (carbonato cálcio), emulgente (DATEM), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), enzimas (amilasa, xilanasa, lipasa)	0,34 %
Driv: : agua, E471, E260, E262, E472e, E330, E270	0,51 %
Sal	0,68 %

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y FORMATO DE VENTA
Mongil terminado: 150 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Producto terminado conservar entre 0-5°C.

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	-
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.