

	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

NAPOLITANA DE CHOCOLATE

RAZÓN SOCIAL Y MARCA COMERCIAL

PASTELERÍAS ROLDAN HNOS

CLASIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

Según *Real Decreto 496/2010*: Producto de pastelería y repostería elaborado a base de masa batida
Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005*: 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	9,09 %
Azúcar	2,50 %
Harina de fuerza: harina de TRIGO , gluten de TRIGO , emulgentes (E471, E472e), antioxidante (E300), antiaglomerante (E170) y enzimas.	22,73 %
HUEVO líquido pasteurizado: HUEVO de gallina, conservador E202, antioxidante E330.	4,54 %
Levadura	1,13 %
Mantequilla: NATA pasteurizada, fermentos lácticos.	4,54 %
Mejorante: harina de TRIGO , antiaglomerante (carbonato cálcio), emulgente (DATEM), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), enzimas (amilasa, xilanasa, lipasa)	0,18 %
Sal	1,02 %
Glaseado: agua, azúcar, jarabe de glucosa, gelificante (pectina), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (METABISULFITO de sodio).	0,22 %
Chocolate horno: azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado de manteca de cacao, almidón modificado, grasa vegetal (palma), emulsionante lecitina (de SOJA), aromas.	40,92 %
Margarina: grasa vegetal (palma), agua, aceite vegetal (girasol), CREMA RECONSTRUÍDA, MANTEQUILLA CONCEDNTRADA , emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos), lecitinas, sal, aroma, corrector de acidez (ácido cítrico), miel, conservador (sorbato potásico), colorante (carotenos).	13,64 %

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y FORMATO DE VENTA

120 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	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-
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.