

RGSEAA 26.13275/GC	FICHA TÉCNICA	Ref. 10
SAN MARCOS		
Fecha de aprobación: 14/04/2021	Versión: 02	Código EAN:

Descripción

Producto de pastelería refrigerado elaborado con tratamiento térmico.

Lista de ingredientes

- 1 NATA: agua, grasa vegetal (palma completamente hidrogenada), azúcar, emulsionante: E-472b, E-322, sorbitol, proteínas de LECHE, estabilizante: E-460i, sal, regulador de acidez: E-331, E-339ii, aroma, colorante: E-160a.
- 2 Azúcar.
- 3 HUEVOS.
- 4 Agua.
- 5 Bizcocho: HUEVOS, harina de TRIGO, azúcar, agua, clara de HUEVO, emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos: E-471, soporte: propilenglicol: E-1520, ésteres de propilenglicol: E-477, emulgente: E-470a), humectante (dextrosa, humectante: E-420i), impulsor (gasificante: E-500ii, E-450, antiaglomerante: E-170, E-470b, almidón de maíz), conservador: E-202.
- 6 Yema de HUEVO
- 7 Canela en rama.
- 8 Cáscara de limón.
- 9 Esencia vainilla: jarabe de azúcar (azúcar, agua), aroma, caramelo de azúcar, estabilizantes: E-407, E-466, E-412.
- 10 Conservador: sorbato potásico.

Aspecto del producto comercializado

Descripción	Aspecto
Olor	Olor a huevo.
Color	Capa amarilla-anaranjada y capa blanquecina
Textura	Gelatinosa

Condiciones de conservación	Condiciones de uso	Vida útil
Refrigeración a una temperatura entre 0°C y 4°C.	Abrir envase y consumir.	25 días

Información nutricional media por 100 g

Valor energético	1044,0Kj/249,5Kcal
Proteínas	4,7 g
Grasas	12,5 g
de las cuales: saturadas	8,3 g
Hidratos de carbono	28,8 g
de los cuales: azúcares	23,5 g
Sal	0,4 g

Especificaciones microbiológicas del producto

Microorganismo	Normativa aplicada	Límite
Aerobios mesófilos totales		1x10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias		1x10 ¹ ufc/g
Escherichia coli		<1x10 ¹ ufc/g
Estafilococos aureus		1x10 ¹ ufc/g
Mohos y levaduras		5x10 ² ufc/g
Salmonella spp		Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	R(CE) 2073/2005 modificado R(CE)1441/2007	Ausencia/25g

Sustancias que causan alergias alimentarias

Alérgenos	Contiene	Trazas
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas y productos derivados).	SI	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos base de huevo.	SI	SI
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuete.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SI	SI
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Australia y productos derivados).	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.		NO
Moluscos y productos a base de moluscos.		NO

Formato de presentación

Peso neto/ud.	Nº uds/envase	Envase	Envasado	Embalaje	Etiqueta
200g	1	Tarrina de plástico	Hermético con precinto de seguridad		Adhesiva

Declaración OMG

Este producto NO es de origen genéticamente modificado conforme a la normativa europea EC/2003/1830 y EC/2003/1829.

Irradiación

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva Comunitaria 1999/2.

Declaración colorantes azoicos

Este producto NO contiene colorantes azoicos en cumplimiento del Reglamento (CE) 1333/2008.

Observaciones

Ficha técnica sujeta a cambios por los procesos de producción. Consultar al fabricante.
La información anterior se proporciona sólo para nuestros clientes (y no nos responsabilizamos por terceros) y reflejan nuestro conocimiento y experiencia actuales.