



FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO  
Aprobada por: Paloma Cruz Garrido - Fecha: 22/10/2024  
62021/D-ROSCO VINO 500 GR. SAQUITO - Rev. 1

## DATOS TECNICOS

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO:	D-ROSCO VINO 500 GR. SAQUITO	
DENOMINACION DEL ALIMENTO (UE):	Producto de confitería, pastelería, bollería y repostería. (Real Decreto 496/2010 por el que se aprueba la norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería). ROSCOS DE VINO	
MARCA:	GALLEROS	
DESCRIPCION DEL PROCESO:		
INGREDIENTES:	ROSCOS DE VINO (harina de TRIGO, manteca de cerdo, azúcar, 8% vino dulce (contiene SULFITOS), 4% ALMENDRA, canela, clavo, sal, estabilizantes (bicarbonato amónico y bicarbonato sódico), antioxidantes (butil hidroxianisol) y aroma)	
DECLARACION DE ALERGENOS:	Contiene GLUTEN, FRUTOS DE CASCARA, SULFITOS	
PESO NETO (g):	500 g	
DESCRIPCION DEL LOTE:	(AAXXXX) - AA-Año de producción. XXXX - Número correlativo único.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:	Color, olor y sabor característico.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Conservar en lugar fresco y seco.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE:	Contenedor de vehículo preparado para tal fin. Sin mezclar con productos no alimentarios. Envase retirado del suelo.	
DESTINO FINAL PREVISTO:	No destinado especialmente a población de riesgo. Salvo población alérgica a alérgenos destacados.	
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:	365 días desde fecha de envasado.	
MODE DE EMPLEO:	NO PROCEDE. SE CONSUME DIRECTAMENTE.	



**FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO**  
**Aprobada por: Paloma Cruz Garrido - Fecha: 22/10/2024**  
**62021/D-ROSCO VINO 500 GR. SAQUITO - Rev. 1**

**LAS TRADUCCIONES QUE SE OFRECEN EN PORTUGUÉS, FRANCÉS Y ÁRABE PROVIENEN DE UN SISTEMA AUTOMÁTICO DE TRADUCCIÓN. POR LO CUAL NO PODEMOS GARANTIZAR LA EXACTITUD GRAMATICAL DE LAS MISMAS.**

**INGREDIENTES EN PORTUGUÉS:**

**INGREDIENTES EN FRANCÉS:**

**INGREDIENTES EN ARABE:**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100 g</b>	
<b>VALOR ENERGETICO POR 100g<sup>(*)</sup> 2.079 kJ / 475 kcal</b>	
Grasas	<b>69 g</b>
<i>de las cuales saturadas</i>	<b>25 g</b>
Proteinas	<b>0 g</b>
Hidratos de carbono	<b>17 g</b>
<i>de los cuales azúcares</i>	<b>14 g</b>
Fibra	<b>0,0 g</b>
Sal	<b>0,50 g</b>

**(\*) LOS DATOS NUTRICIONALES QUE SE INDICAN PROVIENEN DE DATOS CALCULADOS, PUDIENDO TENER UNA LÓGICA VARIACIÓN.**






## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA EN PRODUCTO	TRAZAS EN PRODUCTO	PRESENCIA EN FÁBRICA
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	SI		SI
Huevos y productos a base de huevo.			SI
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.			SI
Soja y productos a base de soja.			SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).			SI
Frutos de cáscara y productos derivados.	SI		SI
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			SI
Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/kg o 10mg/L de SO <sub>2</sub> ) Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/litro de SO <sub>2</sub> ).	SI		SI
Mostaza.		SI	NO
Crustáceos y/o productos a base de crustáceos.			NO
Pescado y/o productos a base de pescado.			NO
Moluscos y/o productos a base de moluscos.			NO
Altramuces y derivados.			NO
Apio y/o productos derivados.			NO



FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO  
Aprobada por: Paloma Cruz Garrido - Fecha: 22/10/2024  
62021/D-ROSCO VINO 500 GR. SAQUITO - Rev. 1

DATOS LOGÍSTICOS				
	DATOS DE LA UNIDAD DE VENTA			
	LARGO	ANCHO	ALTO	PESO NETO
	cm	cm	cm	500 g
DATOS DEL EMBALAJE				
LARGO	ANCHO	ALTO	PESO NETO CAJA	PESO BRUTO CAJA
cm	cm	cm	4.000 g	4.000,00 g
CODIGOS DE BARRAS				
CODIGO CLIENTE	EAN 13		DUM 14	
 62021	 8436005620219		 (01)18436005620216	
PALETIZACIÓN				
UNIDADES / CAJA	CAJAS / CAPA	CAPAS / PALET	CAJAS / PALET	UNDS / PALET
8	8	9	72	576
LARGO PALET	ANCHO PALET	ALTO PALET	PESO NETO PALET	PESO BRUTO PALET
120 cm	80 cm	15,00 cm	288 kg	313,00 kg



### PARÁMETROS LIMITADOS LEGALMENTE

- (Regl.2073 (CE) 2005 y modificaciones )
- *Listeria monocytogenes*.....(n=5)  $\leq 100$ ufc/g aw < 0,92
- (Regl. 915 (CE)23 y modificaciones)
- Deoxinivalenol.....  $\leq 500$   $\mu$ g / Kg
- Zearalenona ..... $\leq 50$   $\mu$ g / Kg
- Melamina:  $\leq 2,5$  ppm.
- Ocratoxina .....  $\leq 3$   $\mu$ g / Kg
- Toxina T-2 y HT-2.....  $\leq 20$   $\mu$ g / Kg
- (Regl.2158/2017 y modificaciones)
- Acrilamida ..... < 300  $\mu$ g / Kg

### DECLARACIONES ADICIONALES

- No contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamento (CE) 852/2004).
- Para su elaboración; transformación y almacenamiento se ha seguido el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) del Codex).
- No procede de Organismo modificado Genéticamente (OMG).
- Producto no irradiado.

### LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004 y modificaciones. Higiene de los alimentos.
- Real Decreto 496/2010 por el que se aprueba la norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
- Reglamento 2073/2005 y modificaciones. Límites microbiológicos aplicables a los alimentos.
- Reglamento 915/2023 y modificaciones. Contaminantes químicos en los alimentos.
- Reglamento 1169/2011 y modificaciones. Etiquetado destinado a consumidor final.
- Reglamento 1133/2008 y modificaciones. Aditivos alimentarios.