



DATOS TECNICOS

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO:	D-MANTECADO ACEITE OLIVA EXT.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). MANTECADO DE ACEITE DE OLIVA Y ALMENDRA	
MARCA:	GALLEROS	
DESCRIPCION DEL PROCESO:		
INGREDIENTES:	MANTECADO DE ACEITE Y ALMENDRA (harina de TRIGO (GLUTEN), azúcar, aceite de oliva virgen extra (21%), ALMENDRA (9%), canela y aroma)	
DECLARACION DE ALERGENOS:	Contiene GLUTEN, FRUTOS DE CASCARA	
PESO NETO (g):	500 g	
DESCRIPCION DEL LOTE:	(AAXXX) - 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
62097/D-MANTECADO ACEITE OLIVA EXT.500 GR. SAQUITO -
Rev. 1

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

INGREDIENTES EN PORTUGUÉS:

INGREDIENTES EN FRANCES:

INGREDIENTES EN ARABE:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100 g	
VALOR ENERGETICO POR 100g ^(*) 2.121 kJ / 506 kcal	
Grasas	24 g
<i>de las cuales saturadas</i>	11 g
Proteinas	10 g
Hidratos de carbono	62 g
<i>de los cuales azúcares</i>	20 g
Fibra	0,0 g
Sal	0,01 g




(*) 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets.			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 ₂) Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/litro de SO ₂).			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



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	
 62097	 8436005620974		 barcode	
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) ≤ 100 ufc/g aw < 0,92
- (Regl. 915 (CE)23 y modificaciones)
- Deoxinivalenol..... ≤ 500 μ g / Kg
- Zearalenona ≤ 50 μ g / Kg
- Melamina: $\leq 2,5$ ppm.
- Ocratoxina ≤ 3 μ g / Kg
- Toxina T-2 y HT-2..... ≤ 20 μ g / Kg
- (Regl.2158/2017 y modificaciones)
- Acrilamida < 300 μ 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.