



FICHA TÉCNICA

MAGDALENA CASERA 710g/ 9U ENVUELTA

FECHA EDICIÓN: 18 mar 2022

FECHA REVISIÓN: 11 oct 2023

NÚMERO REVISIÓN: 11

DATOS FABRICANTE	REFERENCIA	00101002
PASTELERÍA GIMAR, S.L. Pol. Ind. La Polvorista C/ Cieza, 5-7 30500 Molina de Segura Murcia Tlf: 968 62 90 34 Fax: 968 64 27 84	DENOMINACIÓN	Magdalena Casera 710g / 9 u Envuelta
	MARCA	Gimar
	CÓDIGO EAN13	8437001586653
	PESO NETO	710 g
	F. CONSUMO PREF.	90 días
DATOS COMERCIAL	FORMATO	Envasado individual en bolsa de plástico alimentario y en caja de cartón.
Antonio Martínez Gilabert	CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar fresco, seco y no expuesto a luz solar.



INGREDIENTES	INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Harina de TRIGO , azúcar, aceite de girasol, HUEVO , estabilizante: glicerina; LECHE en polvo, gasificantes: difosfato disódico, bicarbonato sódico; conservantes: ácido sórbico, sorbato potásico; correctores de la acidez: E270, E330, E331iii,E500i; almidón de TRIGO , antioxidante: ácido ascórbico. Puede contener trazas de SÉSAMO , MOSTAZA , derivados de SOJA y FRUTOS DE CÁSCARA .	Valores nutricionales por 100 g de producto Valor energético (kJ / kcal) 1805 / 431 Grasas (g) 22 de las cuales saturadas (g) 4,8 Hidratos de Carbono (g) 53 de los cuales azúcares (g) 30 Proteínas (g) 5,0 Sal (g) 0,60

ALÉRGENOS SEGÚN ANEXO II DEL REGLAMENTO (EU) 1.169/2011	PRESENCIA	AUSENCIA
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, etc.	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		A
Huevos y productos a base de huevo	X	
Pescado y productos a base de pescado		A
Cacahuets y productos a base de cacahuets		A
Soja y productos a base de soja	TRAZAS	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados	TRAZAS	
Apio y productos derivados		A
Mostaza y productos derivados	TRAZAS	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	TRAZAS	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o 10mg/litro en términos de SO2 total		A
Altramuces y productos a base de altramuces		A
Moluscos y productos a base de moluscos		A

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

- * Escherichia coli: AUSENCIA/g
- * Staphylococcus aureus: AUSENCIA/ 0,1g
- * Salmonella: AUSENCIA/ 30g
- * Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g
- * Mohos y levaduras: ≤ 5*10²ufc/g

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
pH	6,5 - 7,5
aw	0,770 - 0,800

IDENTIFICACIÓN DEL LOTEADO

Código de ocho dígitos: ej. 0AAXXZPD

- 0: producto terminado
- AA: dos últimos dígitos del año de fabricación
- XX: semana del año
- Z: día de la semana (lunes 1, martes 2, etc.)
- PD: orden de producción (01, 02, etc.)

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículo no refrigerado

PRESENCIA DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Este producto no contiene ni se ha producido a partir de materias primas originadas de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) según indica el reglamento REGLAMENTO (CE) No 1829/2003 de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

DECLARACIÓN DE RADIACIONES IONIZANTES

Tanto el producto como los ingredientes no han sido tratados con irradiación ionizante para preservar, reducir la contaminación microbiológica, control de plagas o cualquier otro propósito.

NORMATIVA

Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y posteriores modificaciones. La empresa dispone de un listado, permanentemente actualizado, de Requisitos Legales para la seguridad alimentaria del producto.