



## FICHA TÉCNICA

### MINI MAGDALENA RELLENA CHOCO ENVUELTA 1,5 KG

FECHA EDICIÓN: 10 ene 2022

FECHA REVISIÓN: 11 oct 2023

NÚMERO REVISIÓN: 12

<b>DATOS FABRICANTE</b>	<b>REFERENCIA</b>	00501015
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	<b>DENOMINACIÓN</b>	Mini Magdalena Rellena Choco Envuelta 1,5 Kg
	<b>MARCA</b>	Gimar
	<b>CÓDIGO EAN13</b>	8437013239073
	<b>PESO NETO</b>	1,5 Kg
	<b>F. CONSUMO PREF.</b>	90 días
<b>DATOS COMERCIAL</b>	<b>FORMATO</b>	Magdalenas envasadas individualmente en plástico alimentario retráctil y a granel en caja de cartón.
Antonio Martínez Gilabert	<b>CONSERVACIÓN</b>	Consérvese en lugar fresco, seco y no expuesto a luz solar.



INGREDIENTES	INFORMACIÓN NUTRICIONAL
<b>MINI MAGDALENA RELLENA CHOCO (1,4%)</b> Azúcar, harina de <b>TRIGO</b> , <b>HUEVO</b> , aceite de girasol, <b>YOGUR</b> natural, estabilizante: glicerina; fécula de patata, maltodextrina, cacao en polvo, almidón modificado de maíz, almidón de maíz, pasta de cacao, gasificantes: difosfato disódico, bicarbonato sódico; manteca de cacao, espesantes: E412, E407, E414; emulgente: lecitina de <b>SOJA</b> conservantes: ácido sórbico, sorbato potásico; jarabe de glucosa, corteza de limón, grasa vegetal no hidrogenada de palmiste, cacao en polvo desgrasado, correctores de la acidez: ácido cítrico, E500i; almidón de <b>TRIGO</b> ; antioxidante: ácido ascórbico; sal, aromas.  Puede contener trazas de <b>SÉSAMO</b> , <b>MOSTAZA</b> y <b>FRUTOS DE CÁSCARA</b> .	Valores nutricionales por 100 g de producto <b>Valor energético ( kJ / kcal )</b> 1537 / 366 <b>Grasas (g)</b> 12 <b>de las cuales saturadas (g)</b> 2,5 <b>Hidratos de Carbono (g)</b> 60 <b>de los cuales azúcares (g)</b> 35 <b>Proteínas (g)</b> 4,1 <b>Sal (g)</b> 0,6

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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		A
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados	<b>TRAZAS</b>	
Apio y productos derivados		A
Mostaza y productos derivados	<b>TRAZAS</b>	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<b>TRAZAS</b>	
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\*10<sup>2</sup>ufc/g

**PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS**

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

**IDENTIFICACIÓN DEL LOTEADO**

Código de ocho dígitos: ej. 0AAXZPD

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 microbiana, 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.