

	FICHA TÉCNICA	FT-555-04 FECHA : 08/01/2025 Página 1 de 2
	CANELITAS DE CACAO	

Denominación comercial	Canelitas de cacao		
Descripción general	Producto de repostería hojaldrado recubierto al cacao		
Ingredientes	Harina de TRIGO , cobertura especial con grasa vegetal [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (18 %), suero de LECHE en polvo, emulgentes (lecitina de girasol, polirricinoleato de poliglicerol, triestearato de sorbitán) y aroma], margarina [aceites y grasas vegetales (palma, girasol, soja, en proporción variable), agua, sal, dextrosa, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), acidulante (ácido cítrico), aromas, conservador (sorbato potásico), colorante (carotenos)], jarabe (agua, azúcar, brandy), agua, aceite de girasol, azúcar, sal y conservador (propionato sódico, ácido sórbico, sorbato potásico).		
Nº Registro Sanitario	20.046577/TO		
Características organolépticas	Sabor característico del producto. Sin sabores, olores, ni colores anómalos.		
Características microbiológicas	PARÁMETRO	VALOR ADMISIBLE	
	Clostridium sulfito reductores	$\leq 1.0 \times 10^3$ ufc/g	
	Mohos y levaduras	$\leq 5.0 \times 10^2$ ufc/g	
	Detección de salmonella spp	No detectado/30g	
	Estafilococos coagulasa positivo (a 37°C)	$\leq 1.0 \times 10^1$ / 0.1g	
	Detección de Escherichia Coli β - glucuronidasa positiva	No detectado/g	
Información nutricional	CONCEPTO	VALORES POR 100 G	
	Valor energético	1965 kJ / 470 kcal	
	Grasas	27.60 g	
	De las cuales saturadas	17.70 g	
	Hidratos de carbono	51.10 g	
	De los cuales azúcares	19.50 g	
	Proteínas	4.40 g	
	Sal	0.41 g	
Declaración de alérgenos (Reglamento (UE) nº 1169/2011)	ALÉRGENOS	INGREDIENTE	*POSIBLE TRAZA
	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	-
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	SI
	Huevos y productos a base de huevo	NO	SI
	Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
	Soja y productos a base de soja	NO	SI
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	-
	Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI
	Apio y productos derivados	NO	SI
	Mostaza y productos derivados	NO	SI
	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	SI
	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	NO	SI
	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
	Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI
	* POSIBLE TRAZA, "SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.		
OGM	Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.		
Residuos contaminantes	Este producto cumple el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los alimentos.		
Condiciones de almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25 °C		

	FICHA TÉCNICA	FT-555-04 FECHA : 08/01/2025 Página 2 de 2
	CANELITAS DE CACAO	

Condiciones de transporte	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento.		
Uso esperado	Producto listo para el consumo.		
Población de destino	Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.		
Datos logísticos	Código artículo	4555	555 (granel)
	Código EAN	90000000045554	90000000005558
	Presentación	Estuche	Estuche + bolsa
	Peso neto	250 gramos	2.0 kg
	Unidades por envase	6 unidades	60 unidades aprox.
	Unidades caja	12 unidades	5 unidades
	Medidas caja (L x A x H)	26,4 x 25,7 x 24,2	36 x 43 x 30
	Cajas por capa	12	5
	Capas palet	5	4
	Cajas palet	60	20
	Unidades por palet	720	100
	Vida útil	60 días	
Legislación aplicable	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.		

