

	FICHA TÉCNICA	VERSIÓN: 04 FECHA: 24-06-24
	MAGDALENAS	

1. COMPOSICIÓN

Ingredientes: harina de TRIGO, HUEVO, aceites vegetales (girasol, oliva (10%*)), azúcar, agua, humectante (glicerina), gasificantes (difosfato disódico, carbonato ácido de sodio), almidón de maíz y de TRIGO, antiaglomerante (carbonato de calcio), jarabe de azúcar invertido, conservador (sorbato potásico), sal y aroma.

*Expresado respecto al contenido total de aceite del producto.

A.-DENOMINACIÓN LEGAL: masa batida.

2. ALÉRGENOS

<i>Alérgeno</i>	<i>Contiene</i>	<i>Puede contener</i>
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	+	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	tr
Leche y sus derivados incluida la lactosa	-	tr
Frutos con cáscara y derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil castaña de Pará, pistachos, macadamias o nueces de Australia)	-	tr
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	tr
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro en términos de SO ₂ total para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

3. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Este producto no contiene ningún producto modificado genéticamente.

	FICHA TÉCNICA	VERSIÓN: 04 FECHA: 24-06-24
	MAGDALENAS	

4. DESCRIPCIÓN DE LA ELABORACIÓN, ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN

Producto de bollería elaborado mediante fórmula tradicional. Es horneado a la temperatura y tiempo establecidos. Se envasa de forma manual hasta su almacenado. Su distribución se efectúa mediante camiones de transporte propio o subcontratado.

5. ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Producto congelado

Producto congelado a -18°C. Una vez descongelado, conservar en ambiente fresco y seco, alejado del suelo y de la luz solar, y consumir preferentemente antes de 45 días. No volver a congelar.

Fecha de duración mínima: 180 días.

La fecha de duración mínima del producto se indica en el siguiente formato: DD/MM/AA.

6. USO ESPERADO Y POBLACIÓN DESTINO

Producto listo para su consumo directo.

Destinado a la población en general, excepto a aquellas personas que sean alérgicas o intolerantes a uno o varios de los ingredientes.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (EXPRESADO POR 100g DE PRODUCTO)

Valor energético	1794kJ/429kcal
Grasas, de las cuales:	24.5g
Saturadas	3.85g
Hidratos de carbono, de los cuales:	47.5g
Azúcares	20.2g
Proteínas	4.7g
Sal	0.94g

	FICHA TÉCNICA	VERSIÓN: 04 FECHA: 24-06-24
	MAGDALENAS	

8. DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO

La muestra consiste en una magdalena tradicional.

- Forma: redonda.
- Olor: agradable y suave, aroma pronunciado a limón.
- Color: dorado-tostado, uniforme y brillante.
- Sabor: agradable y característico, sabor a limón.
- Textura: tierna y esponjosa, buena consistencia.
- Apariencia general: correcta.

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

Recuento Aerobios mesófilos	$<1 \times 10^1$ ufc/g
Recuento Enterobacterias	$<1 \times 10^1$ ufc/g
Recuento Mohos y Levaduras	$<1 \times 10^1$ ufc/g
Recuento Listeria Monocytogenes	$<1 \times 10^1$ ufc/g
Humedad	22.1 %
pH	7.4
Actividad de agua	0.758

10. ETIQUETADO Y CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Contenido de la etiqueta

- Denominación del producto.
- Ingredientes.
- Condiciones de conservación.
- Alérgenos.
- Lote de fabricación.
- Fecha de duración mínima.
- Peso neto.
- Código de barras.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Información nutricional.

Características de envase y embalaje

- Se describen en la ficha logística.

	FICHA TÉCNICA	VERSIÓN: 04 FECHA: 24-06-24
	MAGDALENAS	

11. NORMATIVA

El producto cumple con todas las especificaciones de la legislación aplicable y está continuamente actualizándose con la publicación de nueva normativa.

Realizado por: Resp. SGIA	Revisado/Aprobado por: Dirección
	 