Galván Fernández Hnos. S.L.
C/Almendra, 3 41560
Estepa (Sevilla)
Teléf. 955912648

# FICHA TÉCNICA
# MANTECADO CASERO EST. 240 G

Rev. 4
Fecha: 12/05/2025

## 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

**1.1.** **Denominación del producto:** Mantecado casero

**1.2.** **Peso neto:** 240 gramos

**1.3.** **Denominación legal:** Producto de pastelería y repostería

## 2. CONTENIDO Y COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

**2.1.** **Contenido:** Mantecado casero

**2.2** **Ingredientes:** harina de **trigo**, manteca de cerdo (grasa de cerdo ibérico con antioxidantes: (E-392 y E-330)), azúcar, 1,7 **sésamo**, 0,8% canela. Puede contener trazas de **huevo**, **leche**, **frutos** de **cáscara**, **soja**, **mostaza**.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Tratamiento de materias primas, amasado, formación de piezas, horneado, enfriado, detector de metales, liado, envasado, embalado y almacenaje.

## 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| DETERMINACION | TOLERANCIA |
|---|---|
| Recuento total | Máx. $10^4$ ufc/g |
| Enterobacteriaceae | Máx. $10^2$ ufc/g |
| E. Coli | Ausencia/1g |
| Salmonella | Ausencia/25 g |
| Staph. Aureus | Ausencia/1g |
| Mohos y levadura | Máx. $10^3$ ufc/g |
| Listeria monocytógenes | Ausencia/25 g |

## 5. VALORES NUTRICIONALES

| Valores medios por 100g | |
|---|---|
| **Valor energético** | 2098 kJ/502 kcal |
| **Grasas**<br>**de las cuales saturadas** | 26,6 g<br>9,2 g |
| **Hidratos de carbono**<br>**de los cuales azúcares** | 59,5 g<br>25,9 g |
| **Proteínas** | 4,4 g |
| **Sal** | 0,01 g |

## 6. LEGISLACIÓN APLICABLE

• 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.

• Real Decreto 1787/1982, R.T.S. para elaboración y venta de turrones y mazapanes.

• Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

• Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de Seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

• Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo de 29 de Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

• Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos

• Reglamento (UE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

## 7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, LOTE Y VIDA ÚTIL

**7.1.** **Condiciones de conservación:** Conservar en ambiente fresco, seco, alejado de olores extraños y fuentes directas de luz y calor.

**7.2.** **Fecha de consumo preferente:** Noviembre del año siguiente a la fecha de fabricación (10-15 meses)

**7.3.** **Lote:** 5 dígitos, los tres primeros corresponden al día de envasado según calendario juliano y los dos últimos al año de envasado

## 8. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE, EMBALAJE Y PALETIZACIÓN

Se especifican en hoja de logística aparte para cada referencia.

## 9. ALÉRGENOS Y OGM. POBLACIÓN DE DESTINO

| | ALERGENO | POSIBLE CONTAMINACION CRUZADA |
|---|---|---|
| Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados | X | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | | |
| Huevos y productos a base de huevo | | X |
| Pescado y productos a base de pescado | | |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | | |
| Soja y productos a base de soja | | X |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | | X |
| Frutos de cáscara, es decir:<br>Almendras, avellanas, nueces, anacarados, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de Macadamia, y nueces de Australia | | X |
| Apio y productos derivados | | |
| Mostaza y productos derivados | | X |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | X | |

| | | |
|---|---|---|
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 | | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | |

Este producto no contiene, ni está compuesto por organismos modificados genéticamente (OMG), por lo que no requiere etiquetado según el Reglamento (EC) Nº 1830/2003 relativo a los alimentos y piensos modificados genéticamente.

Este producto puede ser consumido por todas las personas excepto aquellas que sean intolerantes y/o alérgicos a algunos de sus ingredientes.

## 10. USO ESPERADO

Consumo directo

## 11. REVISIÓN

La presente ficha técnica tiene carácter meramente orientativo careciendo de cualquier valor contractual.

Esta especificación tendrá validez durante 1 año salvo que por cualquier causa se haga alguna modificación en alguno de sus puntos.

Esta especificación sólo podrá ser modificada por el Responsable de Calidad de La Estepeña.