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

FICHA TÉCNICA
POLVORON CON LACASITOS 200 G

Rev. 3
Fecha: 12/05/2026

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

1.1. **Denominación del producto:** Polvorón con lacasitos

1.2. **Peso neto:** 200 g

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

2. CONTENIDO Y COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

2.1. **Contenido:** Polvorones con lacasitos

2.2 **Ingredientes:** harina de **trigo**, cobertura de chocolate con **leche** (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, pasta de cacao, emulgente: lecitina (**soja**), aroma), azúcar, manteca de cerdo (grasa de cerdo con antioxidantes: (E-392 y E-330)), 9,5% gragea de chocolate **leche** recubiertas con azúcar coloreado (chocolate con **leche** (azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, **leche** entera en polvo, **leche** desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol), aroma natural de vainilla. Cacao 37% mínimo), azúcar, almidón de arroz, agentes de recubrimiento: (E-414, E-903, E-901), colorantes (E-163, E-101, E-120, E-141, E160a, E-153)), cacao en polvo, pasta de **avellana**, **mantequilla** (contiene **leche**). Puede contener trazas de **huevo**, otros **frutos** de **cáscara**, **sésamo**, **cacahuete**, **mostaza**.

3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Tratamiento de materias primas, amasado, formación de piezas, bañado, enfriado, liado, detector de metales, 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	2122 kJ/508 kcal
Grasas **de las cuales saturadas**	27,4 g 12,7 g
Hidratos de carbono **de los cuales azúcares**	58,5 g 35,2 g
Proteínas	5,2 g
Sal	0,06 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		X
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara, es decir: Almendras, avellanas, nueces, anacarados, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de Macadamia, y nueces de Australia	X	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.