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

FICHA TÉCNICA
DELICIAS DE AJONJOLI 100 G

Rev. 4
Fecha: 23/07/2026

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

1.1. **Denominación del producto:** Delicias de ajonjolí

1.2. **Peso neto:** 100 gramos

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

2. CONTENIDO Y COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

2.1. **Contenido:** Delicias de ajonjolí

2.2 **Ingredientes:** harina de **trigo**, manteca de cerdo (grasa de cerdo con antioxidantes: (E-392 y E-330)), azúcar, agua, 3% **sésamo**, **huevo** en polvo, canela, gasificante: E-500ii, sal, aroma, vainillina. Puede contener trazas de **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	1944 kJ/465 kcal
Grasas **de las cuales saturadas**	25,2 g 8,6 g
Hidratos de carbono **de los cuales azúcares**	52,6 g 18,6 g
Proteínas	5,9 g
Sal	0,47 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

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

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: 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.