GAMITO
dulces-gamito.com

MANTECADOS GAMITO HERMANOS S.L.
Avda. de Úbeda, 11 CIF - B91221655
41560 Estepa (Sevilla) España
Apartado de correos 58
info@dulces-gamito.com
Tel. 955 91 26 81 - Móvil 615 633 998 / 625 07 87 82
R.S.I. 20.0004933/SE - 23.0002301/SE - 25.0001573/SE

FICHA TÉCNICA	ALFAJOR ESPECIAL VEGETAL
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	LA CABALGATA, LA UNIÓN, PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	HALAL
PROCESO DE ELABORACIÓN	PRODUCTO NO HORNEADO
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	LIADO INDIVIDUALMENTE

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA					
NOMBRE		Cantidad	NOMBRE		Cantidad
1	HARINA DE **TRIGO (GLUTEN)**		7	COCO	
2	AZÚCAR		8	CANELA	
3	GRASA VEGETAL (PALMA)		9	**SÉSAMO**	
4	**CACAHUETE**		10	AROMA	
6	CACAO				
Alérgenos: GLUTEN, CACAHUETE y **SÉSAMO**. Puede contener trazas de **HUEVO, SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA** y **SULFITOS**.					

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO						INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g DE PRODUCTO	
pH:	< 6,5	Aw:	< 0,65	H:	< 5 %	Valor energético	1657 kJ / 394 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	10,2 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	1,7 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	65,4 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	35 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	10 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	0,01 g
Listeria monocytogenes: en base al Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, este producto no puede favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, por tener una Aw ≤ 0,92.							

GARANTÍA HALAL DE JUNTA ISLÁMICA	Este producto ha sido elaborado conforme a la ley islámica. EXP: IH-83/1.9.21/SE/1 TEL. CONSUM. HALAL: 0034 - 957 634 071

Condiciones de almacenamiento y transporte: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO	Vida útil: DOCE MESES DESDE FECHA FABRICACIÓN
Destino final: CONSUMIDOR FINAL	Características del nº de lote: AÑO/SEMANA/DIA DE FABRICACIÓN/ENVASADO
Elaborado por: RESPONSABLE DE CALIDAD	Aprobado por: GERENCIA
Fecha:	Rev. 6 – 20/04/2026

GAMITO
dulces-gamito.com

MANTECADOS GAMITO HERMANOS S.L.
Avda. de Úbeda, 11 CIF - B91221655
41560 Estepa (Sevilla) España
Apartado de correos 58
info@dulces-gamito.com
Tel. 955 91 26 81 - Móvil 615 633 998 / 625 07 87 82
R.S.I. 20.0004933/SE - 23.0002301/SE - 25.0001573/SE

FICHA TÉCNICA	MANTECADO DE CANELA VEGETAL
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	LA CABALGATA, LA UNIÓN, PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	HALAL
PROCESO DE ELABORACIÓN	PRODUCTO HORNEADO
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	LIADO INDIVIDUALMENTE

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA					
NOMBRE		Cantidad	NOMBRE		Cantidad
1	HARINA DE **TRIGO (GLUTEN)**		4	CANELA	
2	AZUCAR		5	**SÉSAMO**	
3	GRASA VEGETAL (PALMA)		6	AROMA DE CANELA	
Alérgenos: GLUTEN y **SÉSAMO**. Puede contener trazas de **HUEVO**, **CACAHUETE**, **LECHE**, **SOJA**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **MOSTAZA** y **SULFITOS**.					

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO						INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g DE PRODUCTO	
pH:	< 6,5	Aw:	< 0,65	H:	< 5 %	Valor energético	1751 kJ / 417 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	12,39 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	2,11 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	70,64 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	37,3 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	5,74 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	0,03 g
Listeria monocytogenes: en base al Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, este producto no puede favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, por tener una Aw ≤ 0,92.							

GARANTIA حلال HALAL DE JUNTA ISLAMICA	Este producto ha sido elaborado conforme a la ley islámica. EXP: IH-83/1.9.21/SE/1 TEL. CONSUM. HALAL: 0034 - 957 634 071

Condiciones de almacenamiento y transporte: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO	Vida útil: DOCE MESES DESDE FECHA FABRICACIÓN
Destino final: CONSUMIDOR FINAL	Características del nº de lote: AÑO/SEMANA/DIA DE FABRICACIÓN/ENVASADO
Elaborado por: RESPONSABLE DE CALIDAD	Aprobado por: GERENCIA
Fecha:	Rev. 6 – 20/04/2026

GAMITO
dulces-gamito.com

MANTECADOS GAMITO HERMANOS S.L.
Avda. de Úbeda, 11 CIF - B91221655
41560 Estepa (Sevilla) España
Apartado de correos 58
info@dulces-gamito.com
Tel. 955 91 26 81 - Móvil 615 633 998 / 625 07 87 82
R.S.I. 20.0004933/SE - 23.0002301/SE - 25.0001573/SE

FICHA TÉCNICA	MANTECADO DE CHOCOLATE VEGETAL
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	LA CABALGATA, LA UNIÓN, PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	HALAL
PROCESO DE ELABORACIÓN	PRODUCTO HORNEADO
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	LIADO INDIVIDUALMENTE

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA					
NOMBRE		Cantidad	NOMBRE		Cantidad
1	HARINA DE **TRIGO (GLUTEN)**		5	AROMA DE VAINILLA	
2	AZUCAR		**Alérgenos: GLUTEN**. Puede contener trazas de **HUEVO, CACAHUETE, LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SÉSAMO** y **SULFITOS**.		
3	GRASA VEGETAL (PALMA)				
4	CACAO	2,4%			

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO						INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g DE PRODUCTO	
pH:	< 6,5	Aw:	< 0,65	H:	< 5 %	Valor energético	1669 kJ / 397 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	13,41 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	2,86 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	61,53 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	34,97 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	7,67 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	0,01 g
Listeria monocytogenes: en base al Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, este producto no puede favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, por tener una Aw ≤ 0,92.							

GARANTÍA HALAL	Este producto ha sido elaborado conforme a la ley islámica. EXP: IH-83/1.9.21/SE/1 TEL. CONSUM. HALAL: 0034 - 957 634 071

Condiciones de almacenamiento y transporte: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO	Vida útil: DOCE MESES DESDE FECHA FABRICACIÓN
Destino final: CONSUMIDOR FINAL	Características del nº de lote: AÑO/SEMANA/DIA DE FABRICACIÓN/ENVASADO
Elaborado por: RESPONSABLE DE CALIDAD	Aprobado por: GERENCIA
Fecha:	Rev. 6 – 20/04/2026

GAMITO
dulces-gamito.com

MANTECADOS GAMITO HERMANOS S.L.
Avda. de Úbeda, 11 CIF - B91221655
41560 Estepa (Sevilla) España
Apartado de correos 58
info@dulces-gamito.com
Tel. 955 91 26 81 - Móvil 615 633 998 / 625 07 87 82
R.S.I. 20.0004933/SE - 23.0002301/SE - 25.0001573/SE

FICHA TÉCNICA	**MANTECADO DE COCO VEGETAL**
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	LA CABALGATA, LA UNIÓN, PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	HALAL
PROCESO DE ELABORACIÓN	PRODUCTO HORNEADO
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	LIADO INDIVIDUALMENTE

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA					
NOMBRE		Cantidad	NOMBRE		Cantidad
1	HARINA DE **TRIGO (GLUTEN)**		5	AROMA DE COCO	
2	AZUCAR		**Alérgenos: GLUTEN**. Puede contener trazas de **HUEVO, CACAHUETE, LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SÉSAMO** y **SULFITOS**.		
3	GRASA VEGETAL (PALMA)				
4	COCO RALLADO	2,4%			

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO						INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g DE PRODUCTO	
pH:	< 6,5	Aw:	< 0,65	H:	< 5 %	Valor energético	1857 kJ / 442 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	13,95 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	2,59 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	72,37 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	36,24 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	6,79 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	0,01 g
Listeria monocytogenes: en base al Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, este producto no puede favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, por tener una Aw ≤ 0,92.							

GARANTÍA HALAL	Este producto ha sido elaborado conforme a la ley islámica. EXP: IH-83/1.9.21/SE/1 TEL. CONSUM. HALAL: 0034 - 957 634 071

Condiciones de almacenamiento y transporte: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO	Vida útil: DOCE MESES DESDE FECHA FABRICACIÓN
Destino final: CONSUMIDOR FINAL	Características del nº de lote: AÑO/SEMANA/DIA DE FABRICACIÓN/ENVASADO
Elaborado por: RESPONSABLE DE CALIDAD	Aprobado por: GERENCIA
Fecha:	Rev. 6 – 20/04/2026

GAMITO
dulces-gamito.com

MANTECADOS GAMITO HERMANOS S.L.
Avda. de Úbeda, 11 CIF - B91221655
41560 Estepa (Sevilla) España
Apartado de correos 58
info@dulces-gamito.com
Tel. 955 91 26 81 - Móvil 615 633 998 / 625 07 87 82
R.S.I. 20.0004933/SE - 23.0002301/SE - 25.0001573/SE

FICHA TÉCNICA	**MANTECADO DE LIMÓN VEGETAL**
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	LA CABALGATA, LA UNIÓN, PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	HALAL
PROCESO DE ELABORACIÓN	PRODUCTO HORNEADO
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	LIADO INDIVIDUALMENTE

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA				
NOMBRE		Cantidad	NOMBRE	Cantidad
1	HARINA DE **TRIGO (GLUTEN)**		**Alérgenos: GLUTEN**. Puede contener trazas de **HUEVO, CACAHUETE, LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SÉSAMO** y **SULFITOS**.	
2	AZUCAR			
3	GRASA VEGETAL (PALMA)			
4	AROMA DE LIMÓN			

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO						INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g DE PRODUCTO	
pH:	< 6,5	Aw:	< 0,65	H:	< 5 %	Valor energético	1826 kJ / 434 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	14,9 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	2,63 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	69,2 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	37,1 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	5,79 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	<0,1 g
Listeria monocytogenes: en base al Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, este producto no puede favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, por tener una Aw ≤ 0,92.							

GARANTÍA HALAL	Este producto ha sido elaborado conforme a la ley islámica. EXP: IH-83/1.9.21/SE/1 TEL. CONSUM. HALAL: 0034 - 957 634 071

Condiciones de almacenamiento y transporte: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO	Vida útil: DOCE MESES DESDE FECHA FABRICACIÓN
Destino final: CONSUMIDOR FINAL	Características del nº de lote: AÑO/SEMANA/DIA DE FABRICACIÓN/ENVASADO
Elaborado por: RESPONSABLE DE CALIDAD	Aprobado por: GERENCIA
Fecha:	Rev. 7 – 20/04/2026

GAMITO
dulces-gamito.com

MANTECADOS GAMITO HERMANOS S.L.
Avda. de Úbeda, 11 CIF - B91221655
41560 Estepa (Sevilla) España
Apartado de correos 58
info@dulces-gamito.com
Tel. 955 91 26 81 - Móvil 615 633 998 / 625 07 87 82
R.S.I. 20.0004933/SE - 23.0002301/SE - 25.0001573/SE

FICHA TÉCNICA	**POLVORÓN CACAO-CACAHUETE VEGETAL**
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	HALAL
PROCESO DE ELABORACIÓN	PRODUCTO HORNEADO
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	LIADO INDIVIDUALMENTE

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA					
	NOMBRE	Cantidad		NOMBRE	Cantidad
1	HARINA DE **TRIGO (GLUTEN)**		6	CANELA	
2	GRASA VEGETAL (PALMA)		7	AROMA DE LIMÓN	
3	AZUCAR		**Alérgenos: GLUTEN** y **CACAHUETE**. Puede contener trazas de **HUEVO, SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SÉSAMO y SULFITOS**.		
4	**CACAHUETE**	6,3%			
5	CACAO	1,6%			

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO						INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g DE PRODUCTO	
pH:	< 6,5	Aw:	< 0,65	H:	< 5 %	Valor energético	1880,61 kJ / 447,79 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	16,55 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	3,91 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	64,22 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	38,15 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	10,26 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	0,01 g
Listeria monocytogenes: en base al Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, este producto no puede favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, por tener una Aw ≤ 0,92.							

GARANTÍA HALAL	Este producto ha sido elaborado conforme a la ley islámica. EXP: IH-83/1.9.21/SE/1 TEL. CONSUM. HALAL: 0034 - 957 634 071

Condiciones de almacenamiento y transporte: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO	Vida útil: DOCE MESES DESDE FECHA FABRICACIÓN
Destino final: CONSUMIDOR FINAL	Características del nº de lote: AÑO/SEMANA/DIA DE FABRICACIÓN/ENVASADO
Elaborado por: RESPONSABLE DE CALIDAD	Aprobado por: GERENCIA
Fecha:	Rev. 4 – 16/01/2026

GAMITO
dulces-gamito.com

MANTECADOS GAMITO HERMANOS S.L.
Avda. de Úbeda, 11 CIF - B91221655
41560 Estepa (Sevilla) España
Apartado de correos 58
info@dulces-gamito.com
Tel. 955 91 26 81 - Móvil 615 633 998 / 625 07 87 82
R.S.I. 20.0004933/SE - 23.0002301/SE - 25.0001573/SE

FICHA TÉCNICA	ROSCO VEGETAL
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	LA CABALGATA, LA UNIÓN, PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	HALAL
PROCESO DE ELABORACIÓN	PRODUCTO HORNEADO
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	LIADO INDIVIDUALMENTE

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA					
NOMBRE		Cantidad	NOMBRE		Cantidad
1	HARINA DE **TRIGO (GLUTEN)**		6	AROMA DE ANÍS	
2	GRASA VEGETAL (PALMA)		7	AROMA DE LIMÓN	
3	AZUCAR		**Alérgenos: GLUTEN**. Puede contener trazas de **HUEVO, CACAHUETE, LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, MOSTAZA** y **SULFITOS**.		
4	CANELA				
5	MATALAHÚVA				

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO						INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g DE PRODUCTO	
pH:	< 6,5	Aw:	< 0,65	H:	< 5 %	Valor energético	1905,41 kJ / 453,67 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	14,44 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	2,25 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	74,16 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	49,15 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	6,77 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	0,01 g
Listeria monocytogenes: en base al Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, este producto no puede favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, por tener una Aw ≤ 0,92.							

GARANTIA حلال HALAL DE JUNTA ISLAMICA	Este producto ha sido elaborado conforme a la ley islámica. EXP: IH-83/1.9.21/SE/1 TEL. CONSUM. HALAL: 0034 - 957 634 071

Condiciones de almacenamiento y transporte: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO	Vida útil: DOCE MESES DESDE FECHA FABRICACIÓN
Destino final: CONSUMIDOR FINAL	Características del nº de lote: AÑO/SEMANA/DIA DE FABRICACIÓN/ENVASADO
Elaborado por: RESPONSABLE DE CALIDAD	Aprobado por: GERENCIA
Fecha:	Rev. 4 – 16/01/2026