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	**CORTADILLO DE CABELLO DE ÁNGEL**
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	NO APLICA
PROCESO DE ELABORACIÓN	PRODUCTO HORNEADO
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	LIADO INDIVIDUALMENTE

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA					
NOMBRE		Cantidad	NOMBRE		Cantidad
1	HARINA DE **TRIGO (GLUTEN)**		4	AZÚCAR	
2	CABELLO DE ÁNGEL [pulpa de calabaza (47%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón, acidulante (E-330), conservantes (E-202, E-223 (**SULFITOS**)) y aroma de limón]	29%	5	CANELA	
			6	AROMA DE LIMÓN	
3	MANTECA DE CERDO		**Alérgenos: GLUTEN** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **HUEVO**, **CACAHUETE**, **SOJA**, **LECHE**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **MOSTAZA** y **SÉSAMO**.		

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	1841 kJ / 439 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	17,9 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	6,06 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	64,8 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	32,1 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	4,6 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	0,006 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.							

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 – 16/01/2026