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	**ESTRELLAS A LA NARANJA**
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)**		5	AROMA DE NARANJA	
2	MANTECA DE CERDO		6	GASIFICANTES (E-450i, E-500ii)	
3	AZÚCAR				
4	DADOS DE NARANJA (puré de manzana 40%, zumo de naranja 20%, azúcar, jarabe de glucosa, humectante (glicerina), harina de arroz, fibra de **TRIGO**, almidón de arroz, manteca de cacao, aceite de naranja, gelificante (pectina), acidulante (E330), regulador de acidez (E332iii) y fibra cítrica)	2%	7	ANTIAGLOMERANTES (E-516, E-170)	
			8	ALMIDÓN DE **TRIGO**	
			Alérgenos: GLUTEN. Puede contener trazas de **HUEVO**, **CACAHUETE**, **LECHE**, **SOJA**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **MOSTAZA**, **SÉSAMO** 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	2072,37 kJ / 493,42 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	23,43 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	7,04 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	59,94 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	33,35 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	10,71 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	1,06 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. 7 – 16/01/2026