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**
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	LA CABALGATA, LA UNIÓN, PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	NO APLICA
PROCESO DE ELABORACIÓN	PRODUCTO NO HORNEADO
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	LIADO INDIVIDUALMENTE

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

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	1626,64 kJ/387,30 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	13,70 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	2,87 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	52,12 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	37,95 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	13,88 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.							

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

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 ESTEPA DE CACAO
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	IGP MANTECADOS DE ESTEPA
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, SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SÉSAMO** y **SULFITOS**.		
3	MANTECA DE CERDO				
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	1644,86 kJ / 391,63 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	12,04 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	2,03 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	64,12 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	42,31 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	6,70 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.							

	Este producto ha sido elaborado bajo los criterios de calidad de la Indicación Geográfica Protegida Mantecados de Estepa.

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

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 ESTEPA DE CANELA**
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	IGP MANTECADOS DE ESTEPA
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	MANTECA DE CERDO		6	AROMA DE CANELA	
Alérgenos: GLUTEN y **SÉSAMO**. Puede contener trazas de **HUEVO**, **CACAHUETE**, **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	1673,04 kJ / 398,34 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	13,95 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	2,62 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	61,27 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	38,57 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	6,93 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	0,00 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.							

	Este producto ha sido elaborado bajo los criterios de calidad de la Indicación Geográfica Protegida Mantecados de Estepa.

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

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 ESTEPA DE COCO**
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	IGP MANTECADOS DE ESTEPA
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, SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SÉSAMO** y **SULFITOS**.		
3	MANTECA DE CERDO				
4	COCO RALLADO	5%			

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	1699,26 kJ / 404,58 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	14,15 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	2,27 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	61,30 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	44,81 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	8,01 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.							

Este producto ha sido elaborado bajo los criterios de calidad de la Indicación Geográfica Protegida Mantecados de Estepa.

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

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 ESTEPA DE LIMÓN
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	IGP MANTECADOS DE ESTEPA
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	MANTECA DE CERDO			
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	1658,38 kJ / 394,85 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	13,55 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	2,35 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	61,10 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	41,34 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	7,13 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	0,00 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.							

Este producto ha sido elaborado bajo los criterios de calidad de la Indicación Geográfica Protegida Mantecados de Estepa.

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

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 ESPECIAL**
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	LA CABALGATA, LA UNIÓN, 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)**		7	AROMA DE LIMÓN	
2	MANTECA DE CERDO		**Alérgenos: GLUTEN** y **ALMENDRA**. Puede contener trazas de **HUEVO, CACAHUETE, SOJA, LECHE,** otros **FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SÉSAMO** y **SULFITOS**.		
3	AZUCAR				
4	**ALMENDRA**				
6	CANELA				

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	1850,72 kJ / 440,65 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	13,81 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	2,95 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	71,65 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	41,29 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	7,45 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	0,02 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

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 DE VINO**
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	LA CABALGATA, LA UNIÓN, 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	CANELA	
2	MANTECA DE CERDO		6	MATALAHÚVA	
3	VINO	10%	7	AROMAS	
4	AZÚCAR				
Alérgenos: GLUTEN. Puede contener trazas de **HUEVO**, **CACAHUETE**, **SOJA, LECHE**, **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	1813,78 kJ / 431,85 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	22,95 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	3,95 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	48,75 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	38,10 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	7,58 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.							

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