Dulcestepa	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **BISCUIT DE VAINILLA**	Fecha: 08/06/2022 Edición: 04

1.- DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	DULCESTEPA, S.L.U.
DIRECCIÓN:	Avda. Badía Polesine, 26, 41560 ESTEPA (SEVILLA) ESPAÑA
TELÉFONO/FAX	955912120
PERSONA DE CONTACTO:	Antonio Martos
e-mail comercial:	antonio.martos@dulcestepa.com
e-mail del Departamento de Calidad:	calidad@emoreno.com
Nº R.G.S.E.A.A.	20.04870/SE
2.- DATOS DEL PRODUCTO	
TIPO ARTÍCULO/ CÓDIGO ARTÍCULO	S311010000021
DENOMINACIÓN DE VENTA	***PASTA DE VAINILLA***
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.
PESO UNIDAD INDIVIDUAL	17 g
MARCA	DULCESTEPA
PESO NETO ENVASE	Según formato de envase final
IMAGEN	
3.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	
3.1 INGREDIENTES	Harina de **trigo** (**gluten**), manteca de cerdo (con antioxidantes: E-304 y E-306), azúcar, dextrosa, **huevo** en polvo pasteurizado y vainillina. **Puede contener leche, frutos de cáscara, cacahuete, mostaza, sésamo y soja.**

3.2 DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	**RESPUESTA***	**OBSERVACIONES**
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	**SI**	
Crustáceos y productos derivados	NO	
Huevos y productos a base de huevo	**SI**	
Pescados y productos a base de pescado.	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	TRAZAS	
Soja y productos a base de soja.	TRAZAS	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	TRAZAS	
Frutos de cascara	TRAZAS	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	TRAZAS	
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	TRAZAS	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	
Otros		

*SI: contiene el alérgeno
NO: No contiene el alérgeno, ni tampoco hay posibilidad de que contenga sus trazas.
TRAZAS: no contiene el alérgeno, pero existe la posibilidad de contaminación cruzada

3.3. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE

Este producto no contiene materias primas obtenidas a partir de organismos modificados genéticamente según la información aportada por nuestros proveedores.

3.4. ORIGEN

Elaborado en España con ingredientes de distintos orígenes

4. LOTEADO

El lote se indica mediante un número de 3 dígitos correspondiente al día de envasado según el calendario juliano, Ej: lote 029, lote envasado el 29 de enero

5. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Octubre del año siguiente al año de su fabricación (de 12-14 MESES) desde su envasado en las condiciones de conservación especificadas

Indicación en el envase: "Consumir preferentemente antes del fin de: MES/AÑO

6 CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores.

7. DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Alimento listo para el consumo, apto para todo tipo de consumidores, excepto aquella población sensible a los alérgenos o ingredientes que contiene.

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales (Valores medios por 100g de producto		
Energía:	2197 kJ	525 kcal
Grasas:		27 g
de las cuales saturadas:		11 g
Hidratos de carbono:		60 g
de los cuales azúcares:		19 g
Proteínas		9,1 g
Sal:		0,010 g

9.1 ESPECIFICACIONES

9.1 ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	**Tolerancia**
pH	5-6,5
Humedad	<5%
Actividad del agua a 20ºC	<0,55%

9.2 ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	**Límite**	**Unidades**
E. Coli	Ausencia	ufc/g
Salmonella/shigella	Ausencia	ufc/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia	ufc/25g
Estafilococos aureus	Ausencia	ufc/g
Clostridium sulfito reductores	< 1000	ufc/g
Mohos y Levaduras	< 500	ufc/g

9.3 CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	Olor:	**Sabor**	**Color**	**Textura:**
Biscuit de vainilla	Vainillina	Vainilla	Marrón claro	Crujiente
	Aspecto:			
	Forma redondeada			

10. PRESENTACIÓN/ FORMATO

10.1 Envasado primario

Piezas envueltas individualmente en envuelta de polipropileno transparente en flow-pack

Dulcestepa	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **BISCUIT DE VAINILLA**	Fecha: 08/06/2022 Edición: 04

10.2 TIPOS DE FORMATO/PRESENTACÓN COMERCIAL			
TIPO	**PESO**	**MARCA**	**EAN**
Estuche cartón	100g	DULCESTEPA	8411027004650

11. PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción y almacenamiento de materias primas, acondicionamiento de materias primas, pesado, mezclado y amasado de ingredientes, moldeado y cortado de piezas individuales, horneado, enfriado, envasado individual, envasado producto final y almacenamiento.

12. LEGISLACIÓN APLICABLE

La producción y envasado de este producto se ajustará a las Normativas de la legislación alimentaria española, Unión Europea, y países de destino (fuera de la Unión europea), que le sean aplicables, incluyendo seguridad alimentaria, microbiología, aditivos, contaminantes, alérgenos, OMG´S, plaguicidas-pesticidas, y materiales auxiliares en contacto con alimentos, considerando que siempre deberá cumplir todas las publicaciones, así como todas las modificaciones que de éstas deriven

Elaborado por el departamento de calidad:



Fdo.: Bernardina Ramos Maqueda

Revisión nº:	**Fecha:**	**Modificaciones/Cambios:**
03	08/03/2022	Cambio de formato
04	08/06/2022	Inclusión de alérgenos en las trazas