Dulcestepa	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **TORTA MILHOJAS 100g**	Fecha: 25/06/2025 Edición: 03

1.- DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	DULCESTEPA, S.A.U.
DIRECCIÓN:	Avda. Badía Polesine, 26, 41560 ESTEPA (SEVILLA) ESPAÑA
TELÉFONO/FAX	955912120
e-mail del Departamento de Calidad:	calidad@emoreno.com
CERTIFICADOS DE CALIDAD	IFS Food Versión 8
Nº R.G.S.E.A.A.	20.04778/SE
2.- DATOS DEL PRODUCTO	
TIPO ARTÍCULO/ CÓDIGO ARTÍCULO	DFLT01DU1E014
DENOMINACIÓN DE VENTA	***TORTA MILHOJAS***
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.
PESO UNIDAD INDIVIDUAL	100 g
MARCA	DULCESTEPA
PESO NETO ENVASE	100g
3.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	
3.1 INGREDIENTES	Harina de **trigo**, manteca de cerdo (con antioxidante E-304 y E-306), margarina [grasa vegetal (palma), aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes (E-471 y E-475), acidulante (E-330), conservador (E-200), aroma, colorante: E-160ai)], vino, azúcar, sal, aroma de naranja y vainillina. **Puede contener soja, sulfitos y mostaza.**

3.2 DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

*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, indicado en la parte trasera del envase.

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, indicado en la parte trasera del envase.

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:	2331 kJ	560 kcal
Grasas:		38 g
de las cuales saturadas:		16 g
Hidratos de carbono:		49 g
de los cuales azúcares:		7,9 g
Proteínas		5,6 g
Sal:		0,75 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	< 10	ufc/g
Salmonella/shigella	No detectado	ufc/25g
Listeria monocytogenes	No detectado	ufc/25g
Estafilococos aureus	< 100	ufc/g
Clostridium sulfito reductores	< 1000	ufc/g
Mohos y Levaduras	< 500	ufc/g

9.3 CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	Olor:	**Sabor**	**Color**	**Textura:**
Torta milhojas	Azúcar	Naranja	Marrón suave y blanco	Laminada
	Aspecto:			
	Forma redonda-plana con azúcar por encima			

Dulcestepa	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **TORTA MILHOJAS 100g**	Fecha: 25/06/2025 Edición: 03

10. PRESENTACIÓN/ FORMATO			
10.1 Envasado primario			
Piezas envueltas individualmente en envuelta de polipropileno blanco en flow-pack			
10.2 TIPOS DE FORMATO/PRESENTACÓN COMERCIAL			
TIPO	**PESO**	**MARCA**	**EAN**
Estuche cartón	100g	DULCESTEPA	8411027004308
10.3 IMAGEN DE ENVASE			



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:

DULCESTEPA, S.A.U.
C.I.F.: A-41057274
41560 - ESTEPA (Sevilla)

Fdo.: Bernardina Ramos Maqueda

Revisión nº:	**Fecha:**	**Modificaciones/Cambios:**
02	07/03/2022	Cambio de formato
03	25/06/2025	Actualización de ingredientes