Dulcestepa	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **SURTIDO TRADICIONAL 120g**	Fecha: 04/03/2022 Edición: 03

1.- DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	Dulcestepa, S.A.U.
DIRECCIÓN:	Avda. de Badía Polesine, 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.	20.04778/SE

2.- DATOS DEL PRODUCTO	
TIPO ARTÍCULO/ CÓDIGO ARTÍCULO	DFLT01DU2E013
DENOMINACIÓN DE VENTA	***SURTIDO TRADICIONAL***
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA, CONFITERÍA Y REPOSTERÍA.
PESO UNIDAD INDIVIDUAL	22 g
MARCA	DULCESTEPA
PESO NETO ENVASE	120g

3.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	
3.1 INGREDIENTES	**MINI MANTECADO DE CACAO**: Harina de **trigo**, azúcar, manteca de cerdo (con antioxidantes E-304 y E-306) y cacao en polvo (2%). Puede contener huevo, sésamo, cacahuete y frutos de cáscara. **MINI MANTECADO DE CANELA**: Harina de **trigo**, azúcar, manteca de cerdo (con antioxidantes: E-304 y E-306), **sésamo** y canela (0,7%). Puede contener huevo, cacahuete y frutos de cáscara**. MINI MANTECADO DE COCO**: Harina de **trigo**, azúcar, manteca de cerdo (con antioxidantes: E-304 y E-306), coco (7%) y canela. Puede contener huevo, cacahuete, sésamo y frutos de cáscara. **MINI MANTECADO DE LIMÓN**: Harina de **trigo**, azúcar, manteca de cerdo (con antioxidantes: E-304 y E-306), canela y aroma de limón (0,1%). Puede contener huevo, sésamo, cacahuete y frutos de cáscara. **MINI POLVORÓN SELECCIÓN**: Harina de **trigo**, azúcar, manteca de cerdo (con antioxidantes: E-304 y E-306), canela y aroma de limón. Puede contener huevo, sésamo, cacahuete y frutos de cáscara.

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	TRAZAS	
Pescados y productos a base de pescado.	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	TRAZAS	
Soja y productos a base de soja.	NO	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	
Frutos de cascara	TRAZAS	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	**SI**	
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)

	Mini mantecado de cacao	Mini mantecado de canela	Mini mantecado de coco	Mini mantecado de limón	Mini polvorón selección
Energía:	2045 kJ/ 488 kcal	2119 kJ/ 506 kcal	2128 kJ/ 508 kcal	2090 kJ/ 499 kcal	1930 kJ/ 458 kcal
Grasas:	25g	26g	28g	23g	14,5g
de las cuales saturadas:	10g	11g	13g	12g	10g
Hidratos de carbono:	60g	60g	57g	66g	76g
de los cuales azúcares:	26g	25g	24g	26g	26,5g
Proteínas	5g	5g	5g	7g	6g
Sal:	0,1g	0,1g	0,1g	<0,1g	0,5g

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

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO SURTIDO TRADICIONAL 120g	Fecha: 04/03/2022 Edición: 03

9.3 CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Producto	Olor:	Sabor	Color	Textura:	Aspecto
Mini mantecado de cacao	Cacao	Cacao	Marrón oscuro	Suave	Forma redonda-plana
Mini mantecado de canela	Canela	Canela y ajonjolí	Marrón claro	Suave	Forma redonda-plana con sésamo por encima
Mini mantecado de coco	Coco	Coco	Marrón claro	Suave	Forma redonda-plana
Mini mantecado de limón	Limón	Limón	Marrón claro	Suave	Forma redonda-plana
Mini polvorón selección	Limón	Limón	Marrón claro y blanco	Suave	Forma ovalada-plano con azúcar por encima

10. PRESENTACIÓN/ FORMATO

10.1 Envasado primario

Piezas envueltas individualmente en polipropileno transparente en flow-pack

10.2 TIPOS DE FORMATO

TIPO	MARCA	PESO	EAN
Estuche cartón	DULCESTEPA	120g	8411027008023

10.3 IMAGEN DE ENVASE



10.4 COMPOSICIÓN

Producto	Nº Unidades	Producto	Nº Unidades
Mini mantecado de cacao	1	Mini mantecado de limón	2
Mini mantecado de canela	1	Mini polvorón selección	1
Mini mantecado de coco	1		

11. PROCESO

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	04/03/2022	Cambio de formato