1.- DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	E. MORENO, S.L.U.
DIRECCIÓN:	Avda. de Andalucía, 65, 41560 ESTEPA (SEVILLA) ESPAÑA
TELÉFONO/FAX	955912696
e-mail del Departamento de Calidad:	calidad@emoreno.com
CERTIFICADOS DE CALIDAD	IFS Food versión 8
Nº R.G.S.E.A.A.	20.04870/SE

2.- DATOS DEL PRODUCTO	
TIPO ARTÍCULO/ CÓDIGO ARTÍCULO	EFSU08EM1E002
DENOMINACIÓN DE VENTA	***SURTIDO DE MANTECADOS Y POLVORONES HALAL***
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA, CONFITERÍA Y REPOSTERÍA.
PESO UNIDAD INDIVIDUAL	34-35 g
MARCA	E.MORENO
PESO NETO ENVASE	200 g

3.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	
3.1 INGREDIENTES	**MANTECADO DE CACAO**: Harina de **trigo**, azúcar, grasa vegetal de palma, aceite refinado de girasol, cacao en polvo (2%) y vainillina. ***Puede contener huevo, granos de sésamo, cacahuete, frutos de cáscara, mostaza y soja*****. MANTECADO DE CANELA**: Harina de **trigo**, azúcar, grasa vegetal de palma, aceite refinado de girasol, granos de **sésamo** y canela (0,8%). ***Puede contener huevo, frutos de cáscara, cacahuete, mostaza y soja*****. MANTECADO DE COCO**: Harina de **trigo**, azúcar, grasa vegetal de palma, aceite refinado de girasol y coco (7%). ***Puede contener granos de sésamo, cacahuete, huevo, frutos de cáscara, mostaza y soja*****. MANTECADO DE LIMÓN**: Harina de **trigo**, azúcar, grasa vegetal de palma, aceite refinado de girasol y aroma de limón (0,1%). ***Puede contener granos de sésamo, cacahuete, huevo, frutos de cáscara, mostaza y soja*****. POLVORON**: Harina de **trigo**, azúcar, grasa vegetal de palma, aceite refinado de girasol, canela y aroma de limón. ***Puede contener granos de sésamo, cacahuete, huevo, frutos de cáscara, mostaza y soja.***

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	TRAZAS	
4	Pescados y productos a base de pescado.	NO	
5	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	TRAZAS	
6	Soja y productos a base de soja.	SI	Posible presencia de trazas en la harina de trigo
7	Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	
8	Frutos de cascara	TRAZAS	
9	Apio y productos derivados	NO	
10	Mostaza y productos derivados	SI	Posible presencia de trazas en la harina de trigo
11	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	**SI**	
12	Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	NO	
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 el lateral del envase.

5. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

De 12-14 MESES desde su fabricación en las condiciones de conservación especificadas

Indicación en el envase: "Consumir preferentemente antes del fin de: MES/AÑO, indicado en el lateral 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. Producto destinado especialmente a población musulmana

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales (Valores medios por 100g de producto)

	Mantecado de cacao	Mantecado de canela	Mantecado de coco	Mantecado de limón	Polvorón
Energía:	2092 kJ/ 499 kcal	2088 kJ/ 498 kcal	2139 kJ/ 511 kcal	2085 kJ/ 497 kcal	2085 kJ/ 497 kcal
Grasas:	22g	22g	25g	22g	22g
de las cuales saturadas:	6,7g	6,5g	10g	6,7g	6,5g
Hidratos de carbono:	68g	69g	65g	69g	69g
de los cuales azúcares:	25g	24g	23g	25g	26g
Proteínas	6,5g	6,4g	6,4g	5,1g	5,1g
Sal:	<0,1g	<0,1g	<0,1g	<0,1g	<0,1g

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

Producto	Olor:	Sabor	Color	Textura:	Aspecto
Mantecado de cacao	Cacao	Cacao	Marrón oscuro	Suave	Forma redonda-plana
Mantecado de canela	Canela	Canela y ajonjolí	Marrón claro	Suave	Forma redonda-plana con sésamo por encima
Mantecado de coco	Coco	Coco	Marrón claro	Suave	Forma redonda-plana
Mantecado de limón	Limón	Limón	Marrón claro	Suave	Forma redonda-plana
Polvorón	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 metalizado en flow-pack

10.2 TIPOS DE FORMATO

TIPO	MARCA	PESO	EAN
Estuche cartón	EMORENO	200 g	8410536014211

10.3 IMAGEN DE ENVASE



10.4 COMPOSICIÓN

Producto	Nº Unidades	Producto	Nº Unidades
Mantecado de cacao	1	Mantecado de limón	2
Mantecado de canela	1	Polvorón	1
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:**
01	11/05/2026	Creación de nueva referencia