Dulcestepa	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **TORTITAS SURTIDAS 70g**	Fecha: 27/06/2022 Edición: 04

1.- DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	Dulcestepa, S.A.U.
DIRECCIÓN:	Avda. de 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.	20.04778/SE
2.- DATOS DEL PRODUCTO	
TIPO ARTÍCULO/ CÓDIGO ARTÍCULO	DFLT01DU2E024
DENOMINACIÓN DE VENTA	***TORTITAS SURTIDAS***
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.
PESO UNIDAD INDIVIDUAL	12,5g – 22g
MARCA	DULCESTEPA
PESO NETO ENVASE	70g
3.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	
3.1 INGREDIENTES	Harina de **trigo**, manteca de cerdo (con antioxidantes E-304 y E-306), azúcar, fécula de **trigo**, cobertura de grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal de coco y girasol totalmente hidrogenada, **lactosuero** en polvo, cacao en polvo desgrasado, emulgente: lecitina de **soja** y aromas), dextrosa, vino, aceite de oliva virgen, cacao en polvo, **huevo** en polvo pasteurizado, anís en grano, **sésamo**, sal, vainillina y aroma de limón. **Puede contener cacahuete, frutos de cáscara, mostaza y sulfitos.**

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.	**SI**	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	**SI**	
Frutos de cascara	TRAZAS	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	TRAZAS	
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	TRAZAS	Lleva vino que contiene sulfitos pero no supera los límites establecidos por la legislación.
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:	2125 kJ	508 kcal
Grasas:		29g
de las cuales saturadas:		13g
Hidratos de carbono:		57g
de los cuales azúcares:		18g
Proteínas		4,6g
Sal:		0,36g

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 (Recuento)	< 10	ufc/g
Salmonella/shigella (detección)	No detectado	ufc/25g
Listeria monocytogenes (detección)	No detectado	ufc/25g
Estafilococos aureus (recuento)	<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**
Bizcotela de cacao	Chocolate	Chocolate	Marrón chocolate	Crujiente	Forma ovalada con base de cobertura
Tortita de aceite	Sésamo	Sésamo y aceite	Marrón oscuro	Crujiente	Forma redonda –plana con sésamo por encima
Flor glaseada	Limón	Limón	Blanco y marrón claro	Crujiente	Forma de flor con azúcar espolvoreada por encima

Dulcestepa	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **TORTITAS SURTIDAS 70g**	Fecha: 27/06/2022 Edición: 04

Tortita mediterránea	Sésamo y chocolate	Sésamo y chocolate	Marrón claro y chocolate	Crujiente	Forma redondeada con decorado y base de cobertura

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	70g	8411027005107

10.3 IMAGEN DE ENVASE



10.4 COMPOSICIÓN

Producto	**Nº Unidades**	**Producto**	**Nº Unidades**
Bizcotela de cacao	1	Pasta flor	1
Tortita de aceite	1	Tortita mediterránea	1

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:**
03	08/03/2022	Cambio de formato
04	27/06/2022	Inclusión de mostaza en las trazas