Dulcestepa	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **SURTIDO DE PASTAS CAÑADA400g**	Fecha: 17/11/2025 Edición: 08

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	DFPA01LC1E001
DENOMINACIÓN DE VENTA	***SURTIDO DE PASTAS 400 g***
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA, CONFITERÍA Y REPOSTERÍA.
PESO UNIDAD INDIVIDUAL	- PASTA COCO / PASTA LIMÓN: 22 g - FONDANT CRUJIENTE: 30 g - PASTA GLASEADA: 23 g - ROSQUITO BLANCO: 28 g - PASTA GUINDA / ROSQUILLA CHOCOLATE Y ALMENDRA: 25 g - BISCUIT CHOCOLECHE: 28 g - PASTA HUEVO: 23 g - ROSQUILLA BASE CHOCOLATE: 20 g
MARCA	LA CAÑADA
PESO NETO ENVASE	400g
3.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	
3.1 INGREDIENTES	Harina de **trigo**, manteca de cerdo (con antioxidantes E-304, E-306), azúcar, cobertura de grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal de coco totalmente hidrogenada y aceite refinado de girasol totalmente hidrogenado, **lactosuero** en polvo (**leche**), cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitina de **soja** y aromas), cobertura blanca (azúcar, grasa vegetal coco totalmente hidrogenada y aceite refinado de girasol totalmente hidrogenado, **lactosuero** en polvo (**leche**), **leche** desnatada en polvo, emulgente: lecitina de **soja** y aromas), **huevo** en polvo pasteurizado, fécula de **trigo**, crocanti de **almendra** (**almendra** y azúcar), aceite de oliva virgen extra, vino, dextrosa, cereza confitada (jarabe de glucosa y fructosa, cereza, azúcar, acidulante: ácido cítrico, conservadores: sorbato potásico y metabi**sulfito** sódico, colorante: E-120), cacao en polvo, coco, **sésamo**, sal, anís en grano, aromas (limón y coco) vainillina y gasificante: E-503ii. **Puede contener cacahuete, otros frutos de cáscara, mostaza y sulfitos.**

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	**SI**	
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**	
7	Leche y sus derivados (incluida lactosa)	**SI**	
8	Frutos de cascara	**SI**	Contiene **almendra** y puede contener trazas de otros frutos de cáscara (pistacho, avellana, nueces)
9	Apio y productos derivados	NO	
10	Mostaza y productos derivados	TRAZAS	
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	**SI**	Contiene **metabisulfito** y puede contener trazas procedentes del vino
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

13-MESES desde su envasado en las condiciones de conservación especificadas

Indicación en el envase: "Consumir preferentemente antes del fin de: MES/AÑO" del año siguiente del mes y año envasado

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)

	Fondant crujiente	Pasta coco	Pasta glaseada	Pasta guinda	Pasta huevo	Pasta limón	Rosco-choco blanco	Rosquilla base	Rosquilla cacao y crocanti	Sabino
Energía:	2268 kJ/ 544 kcal	2220 kJ/ 532 kcal	2192 kJ/ 525 kcal	2080 kJ/ 498 kcal	2219 kJ/ 532 kcal	2219 kJ/ 532 kcal	2296 kJ/ 550 kcal	1960 kJ/ 469 kcal	2256 kJ/ 540 kcal	2270 kJ/ 544 kcal
Grasas:	34g	32g	30g	28g	32g	32g	33g	26g	31g	34g
de las cuales saturadas:	19g	14g	12g	11g	13g	13g	19g	13g	17g	17g
Hidratos de carbono:	54g	55g	57g	56g	54g	54g	59g	54g	60g	54g
de los cuales azúcares:	27g	19g	23g	22g	19g	19g	22g	18g	27g	25g
Fibra alimentaria	2,2g	2,0g	2,3g	2,2g	2,5g	2,5g	2,1g	1,8	2,1g	2,3 g
Proteínas	4,9g	5,2g	5,2g	4,8g	5,5g	5,5g	4,2g	3,9g	4,6g	5,0g
Sal:	0,06g	0,01g	0,01g	0,02g	0,01g	0,01g	0,65g	0,73g	0,61g	0,05g

9. 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
Fondant crujiente	Chocolate	Limón y chocolate	Marrón chocolate	Crujiente	Forma redonda-plana con baño de cobertura
Pasta coco	Coco	Coco	Crema	Crujiente	Forma redonda-plana
Pasta glaseada	Limón	Limón	Blanco y crema	Crujiente	Forma redonda-plana con azúcar por encima
Pasta guinda	Limón y cereza	Limón y cereza	Rojo y crema	Crujiente	Forma redonda-plana con una cereza en el centro
Pasta huevo	Huevo	Huevo	Crema	Crujiente	Forma redonda-plana
Pasta limón	Limón	Limón	Crema	Crujiente	Forma redonda-plana
Rosco-choco blanco	Chocolate	Chocolate	Blanco chocolate	Crujiente	Forma redonda con agujero en medio y baño de cobertura
Rosquilla base	Chocolate	Sésamo y chocolate	Marrón claro	Crujiente	Forma redonda con agujero en medio y base de cobertura
Rosquilla cacao y crocanti	Chocolate	Almendra, sésamo y chocolate	Marrón chocolate y claro	Crujiente	Forma redonda con agujero en medio y baño de chocolate y crocanti

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	LA CAÑADA	400g	8411027007774

10.3 IMAGEN DE ENVASE



10.4 COMPOSICIÓN

Producto	Nº Unidades	Producto	Nº Unidades
Fondant crujiente	2	Pasta coco	2
Pasta glaseada	2	Pasta guinda	1
Pasta huevo	1	Pasta limón	2
Rosco-choco blanco	2	Rosquilla base	2
Rosquilla chocolate y almendra	1	Sabino	2

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:
05	08/03/2022	Cambio de formato
06	16/06/2022	Inclusión de nuevas trazas de alérgenos y unificación de ingredientes.
07	01/12/2023	Ampliación de vida útil a 13 meses
08	17/11/2025	Actualización de ingredientes y nutricionales