PRODUCTO	**SELECCIÓN TRADICIONAL**

CLASIFICACIÓN LEGISLACIÓN	Bollería, Pastelería, Confitería y Repostería
CLASIFICACIÓN EMPRESA	HORNEADO
MARCAS COMERCIALES	El Mesías
CATEGORÍA	Suprema – IGP (sólo los indicados)

PRODUCTOS	**INGREDIENTES**
Mantecado de Estepa de limón IGP Mantecado de Estepa de chocolate IGP Mantecado de Estepa casero IGP Mantecado de Estepa artesano IGP Polvorón de Estepa de almendra IGP Polvorón de chocolate Rosco de vino Alfajor de almendra Cortadito de ángel Tortita de polvorón	Harina de TRIGO
	Azúcar
	Grasa de cerdo (antioxidantes: extracto natural de romero y ácido cítrico)
	ALMENDRA
	AVELLANA
	Vino (SULFITOS)
	HUEVO líquido pasteurizado
	Cidra hilada (pulpa de cidra, azúcar, jarabe de glucosa, fructosa, almidón modificado (E-1442), goma garrofín, acidulante (E-330), conservante (E-202) y aromas)
	Canela
	Cacao
	SÉSAMO
	Matalahúga
	Clavo
	Vainillina
	Aroma de limón

Este documento contiene información técnica confidencial propiedad de EL MESÍAS, S.L. Su uso está limitado exclusivamente al destinatario autorizado. Cualquier reproducción total o parcial, cesión o divulgación a terceros, por cualquier medio, queda prohibida sin consentimiento previo y por escrito, conforme a la directiva UE 2016/943 y la Ley 1/2019 de Secretos Empresariales.

ELABORACIÓN	1. Recepción de las materias primas 2. Almacenamiento de materias primas 3. Preparación de materias primas 4. Almacenamiento de materias primas acondicionadas 5. Pesado – Adición Ingredientes – Mezclado – Amasado 6. Pesado – Cortado – Moldeado 7. Reposo, en caso necesario 8. Relleno, en caso necesario 9. Horneado 10. Enfriamiento 11. Adición de ingredientes, en caso necesario 12. Liado 13. Envasado 14. Almacenamiento producto terminado
ETIQUETADO / ROTULADO	El envase estuche especifica los siguientes datos: - Denominación del producto - Peso neto (Español, Inglés) - Ingredientes (Español, Inglés, Francés, Alemán y Portugués) - Información sobre alérgenos - Lote de envasado - Fecha de consumo - Datos de la empresa - Teléfono de atención al consumidor - Valores nutricionales - Información envase reciclado - Punto verde
ALMACENAMIENTO	Paletizado y/o en cajas protectoras, nunca en contacto directo con el suelo, en lugar seco y fresco, alejado de olores y a temperatura ambiente.
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Temperatura de transporte: temperatura ambiente, recomendable máximo 22 ºC. Para productos bañados en chocolate, recomendable máximo 15 ºC.
LOTEADO	El producto unitario constará de un lote impreso en la envuelta de 4 cifras correspondiente a la semana, día y máquina de fabricación. El estuche constará de un lote impreso de 6 cifras correspondiente a la fecha de envasado en orden AA/MM/DD.

Este documento contiene información técnica confidencial propiedad de EL MESÍAS, S.L. Su uso está limitado exclusivamente al destinatario autorizado. Cualquier reproducción total o parcial, cesión o divulgación a terceros, por cualquier medio, queda prohibida sin consentimiento previo y por escrito, conforme a la directiva UE 2016/943 y la Ley 1/2019 de Secretos Empresariales.

FECHA CONSUMO	La fecha de consumo preferente del producto unitario se indicará junto al Lote del producto, se compone de 4 cifras que indican mes y año de consumo MM/AA. La fecha de consumo preferente se indicará junto al Lote del estuche, se compone de 4 cifras que indican mes y año de consumo MM/AA.
VIDA ÚTIL	La empresa mediante estudios estima la vida útil del producto de catorce meses desde la fecha de fabricación.

FORMA DE ENVASADO	• **Presentación primera envoltura:** En unidades individuales redondas de 22-33 g aprox. envueltas en flow-pack y tradicional. • **Embalaje envasado unidades de venta:** estuches formato de 400 g, 800 g. • **Etiquetado unidades de venta:** La etiqueta contiene el nombre comercial, el peso neto, la fecha de caducidad y el nº de lote, ingredientes con alérgenos y valores nutricionales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION por 100 g / per 100 g	
Valor energético / Energy	2008 kJ / 480 kcal
Grasas / Fat - De las cuales saturadas / Saturated	25,6 g 9,6 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates - De los cuales azúcares / Sugars	55,1 g 19,6 g
Proteínas / Proteins	5,7 g
Sal / Salt	0 g

Este documento contiene información técnica confidencial propiedad de EL MESÍAS, S.L. Su uso está limitado exclusivamente al destinatario autorizado. Cualquier reproducción total o parcial, cesión o divulgación a terceros, por cualquier medio, queda prohibida sin consentimiento previo y por escrito, conforme a la directiva UE 2016/943 y la Ley 1/2019 de Secretos Empresariales.

OMG	No contiene.
RADIACIÓN	No contiene.
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de CACAHUETE, SOJA, LECHE, OTROS FRUTOS DE CÁSCARA y MOSTAZA.

PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS	Color	Característico
	Sabor	Característico
	Textura	Medio – Blanda
	pH	5 – 7
	Humedad (%)	2 – 5
	Índice actividad agua (%)	Máx. 0,4 – 0,5
	Acrilamida	Máx. 300 µg/kg
	Contaminantes	Aflatoxinas totales, aflatoxinas B1, Nitratos, Ocratoxina A, Desoxinivalenol, Zeralenona, Benzopireno Melamina
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Salmonella	Ausencia/25 g
	Escherichia Coli	Ausencia/ 1 g
	Mohos y levaduras	Máx. 500 ufc/g
	Staphylococcus aureus	Ausencia/ 0,1 g
	Clostridium sulf-reductores	Máx. 1000 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Máx. 100 ufc/g en vida útil y 0 ufc/ g en fabricación

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN	Una vez el producto llega al consumidor, debe conservarse en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Este es un producto listo para comer.
USO PREVISTO	Producto para alimentación humana, importante leer indicaciones de ingredientes y alérgenos para grupos vulnerables como diabéticos, celíacos y personas con alergias o intolerancias a alguno de sus componentes.

Este documento contiene información técnica confidencial propiedad de EL MESÍAS, S.L. Su uso está limitado exclusivamente al destinatario autorizado. Cualquier reproducción total o parcial, cesión o divulgación a terceros, por cualquier medio, queda prohibida sin consentimiento previo y por escrito, conforme a la directiva UE 2016/943 y la Ley 1/2019 de Secretos Empresariales.

NORMAS DE REFERENCIA

- Reglamento (UE) nº 2019/229 de la Comisión, de 07 de febrero de 2019, por el que modifica el Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

- Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

- Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Mantecados y Polvorones de Estepa" y de su Consejo Regulador.

- Reglamento (UE 2017/2158 de la comisión de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para mediar la presencia de acrilamida en los alimentos.

- Reglamento (UE) 2025/351 de la Comisión, de 21 de febrero de 2025 por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a estar en contacto con alimentos, se modifica el Reglamento (UE) 2022/1616, relativo a los materiales y objetos de plástico reciclados destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (UE) n.º 282/2008, y se modifica el Reglamento (UE) n.º 2023/2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, en lo que se respecta al plástico reciclado y a otras cuestiones relacionadas con el control de calidad y la fabricación de materiales y objetos de plástico destinados a evitar el contacto con alimentos.

- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el 1881/2006.

CONFORME	CONFORME
DPTO. CALIDAD: MARÍA CEBALLOS	GERENCIA: ANTONIO PRADAS

Este documento contiene información técnica confidencial propiedad de EL MESÍAS, S.L. Su uso está limitado exclusivamente al destinatario autorizado. Cualquier reproducción total o parcial, cesión o divulgación a terceros, por cualquier medio, queda prohibida sin consentimiento previo y por escrito, conforme a la directiva UE 2016/943 y la Ley 1/2019 de Secretos Empresariales.