

HOJALDRAS TUSTACAS																										
INGREDIENTES	- Harina de maíz - Margarina vegetal cubo - Nata agria - Queso rallado - Impulsor - Sal - Bicarbonato	- Panela																								
ALÉRGENOS	Contiene: LECHE Y DERIVADOS Puede contener: SOJA, GLUTEN, HUEVO, FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETE																									
ETIQUETA	HOJALDRA TUSTACA Ingredientes: Harina precocida de maíz blanco, margarina vegetal (aceites y grasas vegetales (nabina, palma, coco), agua, sal, emulgentes (E-471), suero lácteo en polvo (LECHE), conservador (E-200), acidulante (ácido cítrico), aromas, colorante (carotenos), vitaminas (A, D)), nata acidificada (NATA , almidón modificado, espesante (goma garrofin), fermentos lácticos), QUESO rallado en polvo (almidón modificado, agua, QUESO , proteínas de la LECHE , aceite de palma, sal, sales de fundido (citratos, fosfatos de sodio), aroma natural (LECHE), corrector de acidez (ácido cítrico), conservador (sorbato potásico)), gasificante (difosfato disódico, bicarbonato sódico, antiaglomerantes (carbonato cálcico y almidón de patata)), sal, bicarbonato (gasificante), panela. Puede contener: SOJA, GLUTEN, HUEVO, FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETE, SULFITOS Peso neto: 180g Consumir preferentemente antes de: Lote: Conservar en lugar fresco y seco. Nº RGSEAA: 20.046202/M Elaborado por: GRUPO BLESSED c/Secoya, 19 Planta 2, nº10 28044 Madrid, España																									
CONDICIONES DE MANTENIMIENTO	Conservar en lugar fresco y seco																									
ENVASE/FORMATO DE VENTA	Bolsas aptas para uso alimentario Cajas aptas para uso alimentario Peso neto: 180g																									
RECOMENDACIONES DE USO	Producto horneado, listo para consumo.																									
VIDA ÚTIL	4 meses																									
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>VALOR ENERGÉTICO</td> <td colspan="2">1882.8 kJ/ 450 kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td colspan="2">26 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td colspan="2">12 g</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO</td> <td colspan="2">52 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td colspan="2">7 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS</td> <td colspan="2">6 g</td> </tr> <tr> <td>SAL</td> <td colspan="2">1,2 g</td> </tr> </tbody> </table>		INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)			VALOR ENERGÉTICO	1882.8 kJ/ 450 kcal		GRASAS	26 g		de las cuales saturadas	12 g		HIDRATOS DE CARBONO	52 g		de los cuales azúcares	7 g		PROTEÍNAS	6 g		SAL	1,2 g	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)																										
VALOR ENERGÉTICO	1882.8 kJ/ 450 kcal																									
GRASAS	26 g																									
de las cuales saturadas	12 g																									
HIDRATOS DE CARBONO	52 g																									
de los cuales azúcares	7 g																									
PROTEÍNAS	6 g																									
SAL	1,2 g																									
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">INDICADORES</td> <td>(1) Mohos</td> <td>< 5x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>(1) Levaduras</td> <td>< 5x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">TESTIGOS FALTA DE HIGIENE</td> <td>(1) Escherichia coli</td> <td>Ausencia ufc/g</td> </tr> <tr> <td>(1) St. Aureus Coagulasa + 37°C</td> <td>Ausencia ufc/g</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">PATÓGENOS</td> <td>(1) Salmonella ssp.</td> <td>Ausencia ufc/25g</td> </tr> <tr> <td>(1) Clostridium sulfito-reductores</td> <td><10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>(2) Listeria monocytogenes</td> <td><10² ufc/g</td> </tr> </tbody> </table> (1) De acuerdo al Real Decreto 2419/78 BOE 19/05/78 para productos de confitería-pastelería, bollería y repostería. Los criterios microbiológicos de este Real Decreto fueron derogados por RD 135/2010 BOE 25/02/2010 y el resto por el actual Real Decreto de pastelería 496/2010 BOE 14/05/2010 que no contempla criterios microbiológicos. (2) De acuerdo al Reglamento (CE) 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.		CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS			INDICADORES	(1) Mohos	< 5x10 ² ufc/g	(1) Levaduras	< 5x10 ² ufc/g	TESTIGOS FALTA DE HIGIENE	(1) Escherichia coli	Ausencia ufc/g	(1) St. Aureus Coagulasa + 37°C	Ausencia ufc/g	PATÓGENOS	(1) Salmonella ssp.	Ausencia ufc/25g	(1) Clostridium sulfito-reductores	<10 ³ ufc/g	(2) Listeria monocytogenes	<10 ² ufc/g				
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS																										
INDICADORES	(1) Mohos	< 5x10 ² ufc/g																								
	(1) Levaduras	< 5x10 ² ufc/g																								
TESTIGOS FALTA DE HIGIENE	(1) Escherichia coli	Ausencia ufc/g																								
	(1) St. Aureus Coagulasa + 37°C	Ausencia ufc/g																								
PATÓGENOS	(1) Salmonella ssp.	Ausencia ufc/25g																								
	(1) Clostridium sulfito-reductores	<10 ³ ufc/g																								
	(2) Listeria monocytogenes	<10 ² ufc/g																								
GRUPO BLESSED c/Secoya, 19 Planta 2, nº10 28044 Madrid, España		Nº RGSEAA: 20.046202/M																								



FICHA TÉCNICA

EDICIÓN: 05

FECHA: 05/2026