

	MARGARITA																										
INGREDIENTES	- Harina de trigo débil - Margarina vegetal cubo - Azúcar blanco - Huevos - Maicena - Agua - Leche en polvo		- Impulsor - Vainilla negra - Antimoho - Mejorante - Sal - Canela - Bicarbonato sódico																								
ALÉRGENOS	Contiene: HUEVO, LECHE Y DERIVADOS, GLUTEN. Puede contener: MOSTAZA, SOJA, SESAMO, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA.																										
ETIQUETA	MARGARITA Ingredientes: Harina de TRIGO débil (GLUTEN), 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)), azúcar blanco, HUEVO (HUEVO líquido pasteurizado, ácido cítrico (E-330), sorbato potásico (E-202), benzoato sódico (E-211)), almidón de maíz, agua, LECHE en polvo (LECHE entera en polvo al 26%), gasificante (difosfato disódico y bicarbonato sódico, antiaglomerantes (carbonato cálcico y almidón de patata)), vainilla negra (agua, azúcar, jarabe de glucosa, aromas, propilenglicol), conservador (propionato cálcico), preparado de aditivos para panadería (harina de TRIGO, emulsionante (E472e), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (alfa-amilasa, xilanasa)), sal, canela molida, bicarbonato sódico (gasificante). Puede contener: MOSTAZA, SOJA, SESAMO, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA. Peso neto: 230g Consumir preferentemente antes del: 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: 200g																										
RECOMENDACIONES DE USO	Producto horneado, listo para consumo.																										
VIDA ÚTIL	3 meses																										
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)</th></tr><tr><td colspan="2">VALOR ENERGÉTICO</td><td>1966 kJ/ 470kcal</td></tr><tr><td colspan="2">GRASAS</td><td>21 g</td></tr><tr><td colspan="2">de las cuales saturadas</td><td>6 g</td></tr><tr><td colspan="2">HIDRATOS DE CARBONO</td><td>67 g</td></tr><tr><td colspan="2">de los cuales azúcares</td><td>19 g</td></tr><tr><td colspan="2">PROTEÍNAS</td><td>6.5 g</td></tr><tr><td colspan="2">SAL</td><td>0.6 g</td></tr></table>			INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)			VALOR ENERGÉTICO		1966 kJ/ 470kcal	GRASAS		21 g	de las cuales saturadas		6 g	HIDRATOS DE CARBONO		67 g	de los cuales azúcares		19 g	PROTEÍNAS		6.5 g	SAL		0.6 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)																											
VALOR ENERGÉTICO		1966 kJ/ 470kcal																									
GRASAS		21 g																									
de las cuales saturadas		6 g																									
HIDRATOS DE CARBONO		67 g																									
de los cuales azúcares		19 g																									
PROTEÍNAS		6.5 g																									
SAL		0.6 g																									
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<table><tr><th colspan="3">CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</th></tr><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></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 v el resto por el actual Real Decreto de pastelería 496/2010 BOE			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																									

	FICHA TÉCNICA	EDICIÓN: 06
		FECHA: 05/2026

	<i>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.</i>
GRUPO BLESSED c/Secoya, 19 Planta 2, nº10 28044 Madrid, España	Nº RGSEAA: 20.046202/M