

	POLVORONES																										
INGREDIENTES	- Harina de trigo débil - Margarina vegetal cubo - Azúcar - Azúcar roja - Huevos - Agua - Leche en polvo		- Vainilla negra - Impulsor - Sal - Antimoho - Mejorante - Aroma mantequilla - Bicarbonato																								
ALÉRGENOS	Contiene HUEVO, GLUTEN, LECHE Puede contener: SOJA, MOSTAZA, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS. *PUEDE TENER EFECTOS NEGATIVOS SOBRE LA ACTIVIDAD Y LA ATENCION EN LOS NIÑOS																										
ETIQUETA	POLVORONES 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 (vitamina A y vitamina D)), azúcar blanco, azúcar roja (azúcar blanco, colorante rojo (dextrosa, ponceau 4R (E-124)* y cloruro sódico)), HUEVOS (HUEVO líquido pasteurizado, ácido cítrico (E-330), sorbato potásico (E-202), benzoato sódico (E-211)), agua, LECHE entera en polvo al 26%, vainilla negra (agua, azúcar, jarabe de glucosa, aromas, propilenglicol), gasificante (difosfato disódico, bicarbonato sódico, antiaglomerantes (carbonato cálcico y almidón de patata)), sal, conservador (propionato cálcico), preparado de aditivos para panadería (harina de TRIGO, emulsionante (E472E), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (alfa-amilasa, xilanasa)), aroma mantequilla (propilenglicol y sustancias aromatizantes), bicarbonato sódico. *PUEDE TENER EFECTOS NEGATIVOS SOBRE LA ACTIVIDAD Y LA ATENCION EN LOS NIÑOS Puede contener: SOJA, MOSTAZA, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS. Peso neto: 330g 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: 360g																										
RECOMENDACIONES DE USO	Producto horneado, listo para consumo.																										
VIDA ÚTIL	4 meses																										
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)</th></tr><tr><td>VALOR ENERGÉTICO</td><td colspan="2">2113.72 kJ/ 505kcal</td></tr><tr><td>GRASAS</td><td colspan="2">25 g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td colspan="2">7 g</td></tr><tr><td>HIDRATOS DE CARBONO</td><td colspan="2">67 g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td colspan="2">26 g</td></tr><tr><td>PROTEÍNAS</td><td colspan="2">5 g</td></tr><tr><td>SAL</td><td colspan="2">0.7 g</td></tr></table>			INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)			VALOR ENERGÉTICO	2113.72 kJ/ 505kcal		GRASAS	25 g		de las cuales saturadas	7 g		HIDRATOS DE CARBONO	67 g		de los cuales azúcares	26 g		PROTEÍNAS	5 g		SAL	0.7 g	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)																											
VALOR ENERGÉTICO	2113.72 kJ/ 505kcal																										
GRASAS	25 g																										
de las cuales saturadas	7 g																										
HIDRATOS DE CARBONO	67 g																										
de los cuales azúcares	26 g																										
PROTEÍNAS	5 g																										
SAL	0.7 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="2">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></table>			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						
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																									

	FICHA TÉCNICA		EDICIÓN: 05	
			FECHA: 05/2026	
			(2) <i>Listeria monocytogenes</i>	<10 ² ufc/g
		<i>(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.</i> <i>(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		