

	ROSQUETES																										
INGREDIENTES	- Agua purificada - Harina de gofio tostada - Harina de maíz - Margarina vegetal cubo - Azúcar blanco - Azúcar moreno - Huevos - Impulsor - Vainilla negra - Canela - Pimienta - Sal - Aroma vainilla - Aroma mantequilla																										
ALÉRGENOS	Contiene: HUEVO, LECHE. Puede contener: SOJA, GLUTEN, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS.																										
ETIQUETA	ROSQUETES Ingredientes: agua purificada, harina de gofio tostada, 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 (vitamina A y vitamina D)), azúcar blanco, azúcar moreno de caña, HUEVOS (HUEVO líquido pasteurizado, ácido cítrico (E-330), sorbato potásico (E-202), benzoato sódico (E-211)), gasificante (difosfato disódico y bicarbonato sódico, antiaglomerantes (carbonato cálcico) y almidón de patata), vainilla negra (agua, azúcar, jarabe de glucosa, aromas, propilenglicol), canela molida, pimienta, sal, aroma vainilla (propilenglicol (81%), sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes), aroma mantequilla (propilenglicol y sustancias aromatizantes). Puede contener: SOJA, GLUTEN, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS. Peso neto: 240g 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: 220g																										
RECOMENDACIONES DE USO	Producto horneado, listo para consumo.																										
VIDA ÚTIL	6 meses																										
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)</th></tr><tr><td>VALOR ENERGÉTICO</td><td colspan="2">1.694,5 kJ/405 kcal</td></tr><tr><td>GRASAS</td><td colspan="2">17 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">57,5 g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td colspan="2">29,9 g</td></tr><tr><td>PROTEÍNAS</td><td colspan="2">5,1 g</td></tr><tr><td>SAL</td><td colspan="2">0,82 g</td></tr></table>			INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)			VALOR ENERGÉTICO	1.694,5 kJ/405 kcal		GRASAS	17 g		de las cuales saturadas	7 g		HIDRATOS DE CARBONO	57,5 g		de los cuales azúcares	29,9 g		PROTEÍNAS	5,1 g		SAL	0,82 g	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)																											
VALOR ENERGÉTICO	1.694,5 kJ/405 kcal																										
GRASAS	17 g																										
de las cuales saturadas	7 g																										
HIDRATOS DE CARBONO	57,5 g																										
de los cuales azúcares	29,9 g																										
PROTEÍNAS	5,1 g																										
SAL	0,82 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 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			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: 05
		FECHA: 05/2026

	<i>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