

	ROSQUILLAS GRANDES																									
INGREDIENTES	- Harina de maíz - Queso rallado - Nata agria - Margarina vegetal cubo - Sal - Huevos - Antimoho - Impulsor - Bicarbonato																									
ALÉRGENOS	Contiene: HUEVO, LECHE. Puede contener: SOJA, GLUTEN, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA.																									
ETIQUETA	ROSQUILLAS GRANDES Ingredientes: harina de maíz ((harina precocida de maíz blanco (producida a partir de maíz modificado genéticamente)), QUESO rallado en polvo (almidón modificado, agua, QUESO , proteínas de la LECHE , aceite de palma, sal, sales de fundido), crema agria (NATA , almidón modificado ,espesante: goma garrofín, fermentos lácticos), 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)), sal, HUEVOS , conservador (propionato cálcico), gasificante (difosfato disódico y bicarbonato sódico, antiaglomerantes: carbonato cálcico y almidón de patata), bicarbonato sódico. Puede contener: SOJA, GLUTEN, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA. Peso neto: 180g 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: 180g																									
RECOMENDACIONES DE USO	Producto horneado, listo para consumo.																									
VIDA ÚTIL	5 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">1810 kJ/435 kcal</td></tr> <tr> <td>GRASAS</td><td colspan="2">23 g</td></tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td><td colspan="2">8 g</td></tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO</td><td colspan="2">53,5 g</td></tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td><td colspan="2">7 g</td></tr> <tr> <td>PROTEÍNAS</td><td colspan="2">7,1 g</td></tr> <tr> <td>SAL</td><td colspan="2">0,72 g</td></tr> </tbody> </table>		INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)			VALOR ENERGÉTICO	1810 kJ/435 kcal		GRASAS	23 g		de las cuales saturadas	8 g		HIDRATOS DE CARBONO	53,5 g		de los cuales azúcares	7 g		PROTEÍNAS	7,1 g		SAL	0,72 g	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)																										
VALOR ENERGÉTICO	1810 kJ/435 kcal																									
GRASAS	23 g																									
de las cuales saturadas	8 g																									
HIDRATOS DE CARBONO	53,5 g																									
de los cuales azúcares	7 g																									
PROTEÍNAS	7,1 g																									
SAL	0,72 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 derogaados por RD		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>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.</i>
GRUPO BLESSED c/Secoya, 19 Planta 2, nº10 28044 Madrid, España	Nº RGSEAA: 20.046202/M