

	FICHA TÉCNICA	EDICIÓN: 03
		FECHA: 06/2026

	SEMITAS LARGAS																										
INGREDIENTES	- Harina de trigo gran fuerza - Margarina vegetal barra - Azúcar - Huevos - Levadura seca - Agua - Vainilla negra - Mejorante - Antimoho - Sal - Canela		- Azúcar - Margarina vegetal cubo - Harina de trigo débil - Aroma vainilla - Aroma mantequilla																								
ALÉRGENOS	Contiene: HUEVO, LECHE Y DERIVADOS, GLUTEN. Puede contener: SOJA, MOSTAZA, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA																										
ETIQUETA	SEMITAS LARGAS Ingredientes: MASA: Harina de TRIGO gran fuerza, margarina vegetal (aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol en proporción variable), agua, emulgente (E471 lecitinas), sal, acidulante (ácido cítrico), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)), azúcar, HUEVOS (HUEVO líquido pasteurizado, ácido cítrico (E-330), sorbato potásico (E-202), benzoato sódico (E-211)), levadura seca (levadura de panadería, emulsionante (E491)), agua, vainilla negra (agua, azúcar, jarabe de glucosa, aromas, propilenglicol), preparado de aditivos para panadería (harina de TRIGO, emulsionante (E472e), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (alfa-amilasa, xilanasa)), conservador (porpionato cálcico), sal, canela molida. DECORACION: Azúcar, 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)), harina de TRIGO débil, aroma vainilla (propilenglicol (81%), sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes), aroma mantequilla (propilenglicol y sustancias aromatizantes). Puede contener: SOJA, MOSTAZA, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA. Peso neto: 250g 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: 250g																										
RECOMENDACIONES DE USO	Producto horneado, listo para consumo.																										
VIDA ÚTIL	5 meses																										
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><td colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)</td></tr><tr><td colspan="2">VALOR ENERGÉTICO</td><td>405 kJ/ 1700 kcal</td></tr><tr><td colspan="2">GRASAS</td><td>18 g</td></tr><tr><td colspan="2">de las cuales saturadas</td><td>8 g</td></tr><tr><td colspan="2">HIDRATOS DE CARBONO</td><td>55 g</td></tr><tr><td colspan="2">de los cuales azúcares</td><td>24 g</td></tr><tr><td colspan="2">PROTEÍNAS</td><td>6 g</td></tr><tr><td colspan="2">SAL</td><td>0.85 g</td></tr></table>			INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)			VALOR ENERGÉTICO		405 kJ/ 1700 kcal	GRASAS		18 g	de las cuales saturadas		8 g	HIDRATOS DE CARBONO		55 g	de los cuales azúcares		24 g	PROTEÍNAS		6 g	SAL		0.85 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)																											
VALOR ENERGÉTICO		405 kJ/ 1700 kcal																									
GRASAS		18 g																									
de las cuales saturadas		8 g																									
HIDRATOS DE CARBONO		55 g																									
de los cuales azúcares		24 g																									
PROTEÍNAS		6 g																									
SAL		0.85 g																									
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<table><tr><td colspan="3">CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</td></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></table>			CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS			INDICADORES	(1) Mohos	< 5x10² ufc/g	(1) Levaduras	< 5x10² ufc/g																
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS																											
INDICADORES	(1) Mohos	< 5x10² ufc/g																									
	(1) Levaduras	< 5x10² ufc/g																									

	FICHA TÉCNICA	EDICIÓN: 03
		FECHA: 06/2026

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