	FICHA TECNICA: **ROSCON RELLENO CHOCOLATE**	**Cód.:** PC-FT-03-115
		Ed.: 1
		Fecha: 14/11/2025
		Pág. 1 de 1

Descripción	Producto de bollería dulce tradicional elaborado con masa fermentada enriquecida, de miga tierna y esponjosa.
Ingredientes	Harina de fuerza Harina de TRIGO (Triticum aestivum), Mejorante de la harina: GLUTEN de trigo, HUEVO, patata, azúcar, Limón con raspadura: azúcar, corteza triturada de limón 35,7%, agua, jarabe de glucosa, aromas, conservador E202, estabilizante: goma arábica antioxidante: ácido ascórbico, acidulante, ácido cítrico colorante: luteína., Mejorante kimo S500: gluten de TRIGO, dextrosa, antiaglomerante, E170, emulgente E472e, grasa de palma, antioxidante E300 y enzimas.Colorante Amarillo huevo: Dextrosa, colorantes E102 (21,76%) E129(0,34%)(puede tener efectosnegativos sobre actividad y atención de niños), cloruro sódico. Banizado con HUEVO, perlas de azúcar y Fruta escarchada. Crema de Cacao: azúcar, grasa vegetal (palma, colza) cacao magro en polvo, emulsionante (lectina de girasol) grasa vegetal (palma) aroma natural (vainilla) y aroma.
Proceso	Mezclado y amasado de ingredientes, reposo, división y formado, fermentación, pintado con huevo, cocción y enfriado.
Alérgenos	Contiene gluten y huevo. Puede contener leche, frutos de cáscara, soja y sésamo.
Características	Organolépticas: Producto de sabor dulce, miga tierna y aroma característico de bollería tradicional. OGM: no contiene ni se ha producido a partir de OGM Irradiación: no sometido.
Envasado y Presentación	Sin envasado
Condiciones de almacenamiento y transporte	Producto congelado -18ºC. Consumir tras descongelación en refrigeración 0-4ºC
Vida útil	2 días tras descongelación.

Uso previsto	Consumo directo.
Población	Destinado a la población general no sensible al huevo. Evitar consumo para diabéticos.
Lote	Trazabilidad según la fecha del día de elaboración.
Fabricante	ARACENA BRANDS, S.L. B56314909 C/ FRAY LUIS DE GRANADA Num. 31; 03600 ELDA (ALICANTE) 20.13974/A

** Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe*