



FICHA TÉCNICA BIZCOCHO DE SOLETILLA

FT-69

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 15/01/2020

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Masa a base de trigo y azúcar horneada con su color, olor y sabor característico.

INGREDIENTES:

Harina de **trigo**, azúcares, **huevos**, aromas naturales, gasificantes (E-500ii, E-503ii, E-450i), conservadores (E-200, E202, E-282, E-422), edulcorante: E-420.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	N	
LECHE y sus derivados		S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados		S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Estafilococos Coagulasa positivos	Ausencia/1g
Listeria Monocytogenes	Ausencia/25g
Escherichia coli b-Glucuronidasa +	<10 ufc/g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g



FICHA TÉCNICA BIZCOCHO DE SOLETILLA

FT-69**REVISION: 01**

FECHA EDICIÓN: 15/01/2020

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1203 kJ – 286Kcal
Grasas	2,79 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>0,70 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	<i>g</i>
<i>Poliinsaturadas</i>	<i>g</i>
Hidratos de Carbono	57,68 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>23,11 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	<i>g</i>
<i>Almidón</i>	<i>g</i>
Proteínas	6,61 g
Fibra	g
Sal	0,18 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

Consumo Preferente antes de **4 meses** a partir de la fecha de fabricación. Ver fecha de consumo preferente en el envase del producto.

Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Envasado en bolsa de polipropileno. Tipo de embalaje caja de cartón.

Información sobre OGM:

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE	PAQUETE
COD Interno	002093	003802
COD EAN	8410803001357	8410803001351
COD EAN CAJA		
PESO NETO unid	250g	300g
UNIDADES/CAJA:	12pq	12pq
PESO NETO caja	3kg	3,2kg
CAJAS/PALET:		



FICHA TÉCNICA
BIZCOCHO DE SOLETILLA

FT-69

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 15/01/2020

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	15/01/2020	Se revisa.