



FICHA TÉCNICA BIZCOCHO AL HUEVO

Fecha últ. actualización: 24/11/2017

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con harina y azúcar, con la que se produce una masa que se hornea en moldes con su forma característica.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **trigo**, azúcar, **huevos** (20%), gasificantes (ácido carbonato sódico, ácido carbonato amónico), jarabe de glucosa, aroma natural vainilla y sal.

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	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
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>
C.B.T.	<1000 ufc / g
Enterobacterias	<10 ufc / g
Mohos y levaduras	<100 ufc / g



FICHA TÉCNICA BIZCOCHO AL HUEVO

Fecha últ. actualización: 24/11/2017

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1553 kJl – 366 kcal
Grasas	3 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	0,8 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	76 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	40 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	8 g
Fibra	1,7 g
Sal	0,25 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

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

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
 2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
- Todo ello envasado finalmente en cajas 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	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno	002101		
COD EAN	8410803001265		
COD EAN CAJA	18410803001262		
PESO NETO unid	200 g		
UNIDADES/CAJA:	20 pq		
PESO NETO caja	4 kg		
CAJAS/PALET:	63 cajas		