



FICHA TÉCNICA

BIZCOCHO ALTO CONTENIDO EN FIBRA

Fecha últ. actualización: 13/12/18

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Aspecto: Pasta alargada, de color dorado, tostada y crujiente con sabor dulce y a cereales.

INGREDIENTES:

Harina de **trigo**, azúcar, manteca de cerdo ibérico, salvado de **trigo** 8%, **huevo** pasteurizado, gasificante (E450i y 500ii) y aromas.

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		HUEVO
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	SOJA
LECHE y sus derivados	N	S	LECHE
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRAS
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	

REQUISITOS LEGALES:

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Staphilococcus DNAsa positivos	Ausencia/g
E.coli	Ausencia/g
Salmonella	Ausencia / g
Shigella	Ausencia/g
Clostridium sulfito-reductores	1000 col / g
Lysteria	Ausencia / g



FICHA TÉCNICA

BIZCOCHO ALTO CONTENIDO EN FIBRA

Fecha últ. actualización: 13/12/18

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2245 Kjul - 537 Kcal
Grasas	30.3 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>10.88 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	56,8 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>9.90 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	9.3 g
Fibra	6.7 g
Sal	0.19 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

9 meses desde su envasado en buenas condiciones de conservación.

Conservar en lugar seco y fresco, preferentemente a temperatura inferior a 18°C.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Piezas envueltas individualmente en plástico de polipropileno.

Envasado a **granel** en caja de cartón, protección interior bolsa de polietileno.

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:

	BANDEJAS	GRANEL ENVUELTO	GRANEL PURO
COD Interno	003008	004702	005501
COD EAN	18410803000883		
COD EAN CAJA	8410803000886	8410803060521	84108041131
PESO NETO unid	200g	30g	30g
UNIDADES/CAJA:	16	55	55
PESO NETO caja	3 kg	2.5Kg	2.5Kg
CAJAS/PALET:	90	153	153