



FICHA TÉCNICA TORTA DE BIZCOCHO

FT-30

REVISIÓN: 03

FECHA EDICIÓN: 16/09/2025

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Bizcocho ligero, con forma redonda y plana, con la cara superior cubierta por un baño ligero de azúcar.

INGREDIENTES:

Azúcar, **HUEVOS**, Harina de **TRIGO**, Humectante (E-422), Gasificante (E-500ii) y aroma. **Puede contener trazas de soja y mostaza.**

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	S	
LECHE y sus derivados	N	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
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	
MICROORGANISMOS	CANTIDAD
E. coli	<10 ufc/g
Staphylococcus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Shigella	Ausencia/25g
Mohos/Levaduras	≤ 500 ufc/g
Listeria	≤100 ufc/g



FICHA TÉCNICA TORTA DE BIZCOCHO

FT-30**REVISIÓN: 03****FECHA EDICIÓN: 16/09/2025**

Hoja 2/3

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

Valor energético (Kjul-Kcal)	1406kJ – 332Kcal
Grasas	3,2 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>1,0 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	68 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>38 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	7,4 g
Fibra	1,4 g
Sal	0,50 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

75 días tras su fabricación. Conservar en lugar fresco y seco y no exponer a la luz.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Papel y bolsa de uso alimentario

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
COD Interno	002103
COD EAN	8410803001685
COD EAN CAJA	18410803001689
PESO NETO unid	250g
UNIDADES/CAJA:	8pq
PESO NETO caja	2kg
CAJAS/PALET:	60



FICHA TÉCNICA

TORTA DE BIZCOCHO

FT-30**REVISIÓN: 03****FECHA EDICIÓN: 16/09/2025**

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	11/12/2017	Alta ficha técnica
01	21/09/2021	Se actualizan ingredientes, tabla nutricional y especificaciones microbiológicas.
02	20/06/2022	-Revisión: se añade mostaza a las trazas.
03	16/09/2025	Cambio de nombre del producto de "mostachón" a "Torta de bizcocho"