



## FICHA TÉCNICA

PEPI FRUIT Bizcocho con fruta confitada

FT-94

REVISION: 09

FECHA EDICIÓN: 21/08/2023

Hoja 1/3

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Producto de pastelería y repostería. Bizcocho con trocitos de fruta confitada para darle color y sabor característico.

### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, agua, aceite de girasol y soja en proporciones variables, fruta confitada 8% [cubitos de calabaza, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, cubitos de piel de naranja, corrector de la acidez (ácido cítrico), conservantes (E-202, E-223 **SULFITOS**), colorantes (E-129, E-102, E-133], gasificantes (E450i, E500ii), almíbar (Agua, azúcar, E330, E202), humectantes (sorbitol, dextrosa), conservante (E202), acidificante (E-330), goma xantana, aroma de limón y sal. **Puede contener trazas de soja, leche y mostaza.**

### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

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

<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>LÍMITES</b>
Coliformes totales	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<10 <sup>2</sup> ufc/g



## FICHA TÉCNICA

PEPI FRUIT Bizcocho con fruta confitada

FT-94

REVISION: 09

FECHA EDICIÓN: 21/08/2023

Hoja 2/3

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

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1663,96kJ – 396,02Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>15,3 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>3,13 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>58,7 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>34,75 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>5,88 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,25 g</b>

#### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

8 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:**

	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO
COD Interno	002111	004017
COD EAN	8410803000084	8410803060033
COD EAN CAJA	18410803000081	
PESO NETO unid	180 g	70 g
UNIDADES/CAJA:	11 bandejas	27
PESO NETO caja	1,98 kg	1,9 kg
CAJAS/PALET:	135	180



## FICHA TÉCNICA

*PEPI FRUIT Bizcocho con fruta confitada*

**FT-94**

**REVISION: 09**

FECHA EDICIÓN: 21/08/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	09/04/2018	Alta ficha técnica
02	13/02/2019	Actualización ingredientes y cambio expresión alérgenos
03	10/06/2021	Ampliación de los datos de logística y cambio del encabezado del documento
04	27/09/2021	Actualización de ingredientes: se destacan los sulfitos como alérgenos.
05	25/10/2021	Modificación de ingredientes: Se cambia la composición de la fruta confitada.
06	22/06/2022	-Modificación de ingredientes: Se cambia la composición y la proporción de la fruta confitada. -Trazas: se añade mostaza.
07	20/12/2022	-Se reduce el porcentaje de fruta confitada de un 10 a un 8%. -Se eliminan los frutos de cáscara de trazas y se añade sésamo. -Se actualiza el orden de los ingredientes. -Se actualizan las características microbiológicas.
08	08/06/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos.
09	21/08/2023	-Se añade almíbar.