



FICHA TÉCNICA BIZCOCHO ALTO EN FIBRA

FT-340

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 15/05/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pasta seca 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 (conservador E211), gasificantes (E450i y 500ii) y aromas. **Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche y sus derivados, 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		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	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	

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	
MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Aerobios	100 ufc/g
Enterobacterias	10 ufc/g
E. coli	Ausencia/g
S. coagulasa positivo	Ausencia/0,1g
Salmonella	Ausencia
Mohos/levaduras	2x10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes n=5 c=0	< 100 u.f.c./g (productos comercializados durante su vida útil)



FICHA TÉCNICA BIZCOCHO ALTO EN FIBRA

FT-340

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 15/05/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2245 Kjul - 537 Kcal
Grasas	30 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	10,88 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	56,8 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	9,90 g
<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:

6 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.

Blíster.

Bandeja.

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:

	GRANEL ENVUELTO	GRANEL PURO
COD Interno	004702	005501
COD EAN		
COD EAN CAJA	8410803060521	84108041131
PESO NETO unid	30g	30g
UNIDADES/CAJA:	55	55
PESO NETO caja	2.5Kg	2.5Kg
CAJAS/PALET:	153	153



FICHA TÉCNICA
BIZCOCHO ALTO EN FIBRA

FT-340

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 15/05/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
02	13/12/2018	Alta ficha
03	07/10/2022	-Se revisa.
04	28/04/2023	-Se actualiza la denominación del producto. -Se actualizan los ingredientes -Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se actualiza la tabla nutricional. -Se actualiza la vida útil.
05	15/05/24	-Se actualiza la declaración de ingredientes y alérgenos. -Se eliminan las referencias 3008 y 3533.