



FICHA TÉCNICA

ROXICHOCO CON EDULCORANTE

FT-118**REVISIÓN: 03****FECHA EDICIÓN: 25/10/2021**

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Bizcocho hecho a base de harina, maltitol, huevo y aceite, relleno con una crema de cacao.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, edulcorante: maltitol* (18%), relleno de cacao al 19% [Maltitoles (E-965i, E-965ii)*, agua, almidones modificados, almidón nativo, cacao desgrasado en polvo, humectante (E-422), conservadores (E-202, E-281), **aroma****, estabilizante (E-466), sal, acidulante (E-330), vainillina.], **HUEVO**, aceite de girasol y **SOJA** en proporciones variables, agua, gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), fibra de **TRIGO**, acidificante (E330), sal, goma xantana, conservantes (E202, E200) y aroma de limón.

***Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.**

****Contiene leche y sus derivados (incluida la lactosa).**

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	S		
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CASCARA y derivados	N	S	
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
Staphylococcus DNAsa positivos	Ausencia / 0,1 g
E.coli	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / 30 g
Shigella	Ausencia / 30 g
Clostridium sulfito-reductores	1000 col / g
Mohos y levaduras	100 col / g



FICHA TÉCNICA

ROXICHOCO CON EDULCORANTE

FT-118**REVISIÓN: 03****FECHA EDICIÓN: 25/10/2021**

Hoja 2/3

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

Valor energético (Kjul-Kcal)	1566Kjul - 374Kcal
Grasas	17,2 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>2,6 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	50,3 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>1,5 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	4,4 g
Fibra	
Sal	0,27 g

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:

Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario, 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	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO
COD Interno	003023	003082	004755
COD EAN	8410803030234	8410803030234	8410803061870
COD EAN CAJA	18410803030231	18410803030231	
PESO NETO unid	150 g	150 g	50 g
UNIDADES/CAJA:	12	14	40
PESO NETO caja	1,65 kg	2,1 kg	2 kg
CAJAS/PALET:	108	180	180



FICHA TÉCNICA
ROXICHOCO CON EDULCORANTE

FT-118

REVISIÓN: 03

FECHA EDICIÓN: 25/10/2021

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	2019	Alta ficha técnica
02	27/09/2021	Actualización de ingredientes: se elimina el colorante E171 y los emulgentes y se añade goma xantana
03	25/10/2021	Modificación de ingredientes. Modificación relleno. Se añade leche como alérgeno.