



# FICHA TÉCNICA

## BIZCOCHO DE SOLETILLA

FT-69

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 25/04/2024

Hoja 1/3

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

Masa a base de trigo y azúcar horneada con su color, olor y sabor característico.

### **INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVO**, azúcar invertido, gasificantes (E-503ii, E-450i, E-500ii, E-500i), humectante (E-420ii), conservadores (E-202, E-200, E-281) y aroma de naranja y vainilla.

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<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	N	
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	N	
<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	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	N	N	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> y derivados	N	N	

### **ORIGEN:**

Tanto el producto como las materias primas utilizadas son de origen España.

### **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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Estafilococos Coagulasa positivos	Ausencia/1g
Listeria Monocytogenes	Ausencia/25g
Escherichia coli b-Glucuronidasa +	<10 ufc/g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g

### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

<b>Humedad</b>	<b>pH</b>	<b>Actividad de Agua</b>
±18,7	±8,8	±0,7

### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

<b>Olor</b>	Característico
<b>Sabor</b>	Característico
<b>Color</b>	Característico
<b>Textura</b>	Característico
<b>Apariencia</b>	Característico



## FICHA TÉCNICA BIZCOCHO DE SOLETILLA

FT-69

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 25/04/2024

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1379 kJ – 329Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>2,7 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	0,70 g
Monoinsaturadas	g
Poliinsaturadas	g
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>69 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
Azúcares	25 g
Polialcoholes	g
Almidón	g
<b>Proteínas</b>	<b>6,8 g</b>
<b>Fibra</b>	<b>g</b>
<b>Sal</b>	<b>1,7 g</b>

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

Consumo Preferente antes de **4 meses** a partir de la fecha de fabricación. Ver fecha de consumo preferente en el envase del producto.

Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

Envasado en bolsa de polipropileno. Tipo de embalaje caja 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.

### **IRRADIACIÓN:**

Producto no irradiado

### **LOGÍSTICA DE ENVASADO:**

	PAQUETE
COD Interno	003802
COD EAN	8410803001357
COD EAN CAJA	18410803001354
PESO NETO unid	300g
UNIDADES/CAJA:	12pq
PESO NETO caja	3,6kg
CAJAS/PALET	48
CAJAS POR BASE	4
BASES POR PALET	12



**FICHA TÉCNICA**  
**BIZCOCHO DE SOLETILLA**

**FT-69**

**REVISION: 06**

FECHA EDICIÓN: 25/04/2024

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
01	15/01/2020	Se revisa.
02	11/01/2022	Se actualizan los ingredientes, la tabla nutricional y la tabla de alérgenos. Se añaden características físico-químicas y organolépticas y las cajas/palet.
03	20/01/2022	Se actualizan los ingredientes y se añade el origen y la certificación de producto no irradiado.
04	29/03/2022	Se elimina una referencia.
05	06/06/2022	-Se actualizan los ingredientes.
06	25/04/2024	Se actualizan la tabla nutricional y los ingredientes.