



## FICHA TÉCNICA PLUM CAKE CON FRUTA Y PASAS

FT-39

REVISION: 03

FECHA EDICIÓN: 22/11/2023

Hoja 1/3

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

Producto horneado estilo bizcocho inglés con fruta confitada, cortado y envuelto.

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

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, aceite vegetal (girasol y **SOJA** en proporción variable), pasas (10%), frutas confitadas (10%) [calabaza, piel de naranja, azúcares (sacarosa fructosa y dextrosa), conservador (E-202, E-223 **SULFITOS**), color (E-133, E-102, E-129) y acidulante (E-330)], suero de **LECHE** en polvo, antiaglomerante (carbonato cálcico), sorbitol, glucosa, gasificante (E-450, E-500ii), conservador (E-200, E-281), almidón de maíz, sal y aromas.

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

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN y derivados</b>	S		TRIGO
<b>CRUSTÁCEOS y derivados</b>	N	N	
<b>HUEVOS y derivados</b>	S		
<b>PESCADO y productos a base de pescado</b>	N	N	
<b>SOJA y derivados</b>	S		
<b>LECHE y sus derivados</b>	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA y derivados</b>	N	S	ALMENDRA Y NUEZ
<b>CACAHUETES y derivados</b>	N	N	
<b>APIO y derivados</b>	N	N	
<b>MOSTAZA y derivados</b>	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO y derivados</b>	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	S		
<b>ALTRAMUCES y derivados</b>	N	N	
<b>MOLUSCOS y derivados</b>	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>CANTIDAD</b>
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	500 col / g



## FICHA TÉCNICA PLUM CAKE CON FRUTA Y PASAS

FT-39

REVISION: 03

FECHA EDICIÓN: 22/11/2023

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)</b> Contenido medio por 100 g de producto	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1364,48 kJ – 324,56 kcal</b>
<b>Grasas</b>	9,8 g
<i>De las cuales:</i>	
<b>Saturadas</b>	5,32 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	52,7 g
<i>De los cuales:</i>	
<b>Azúcares</b>	30 g
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	3,7 g
Fibra	g
<b>Sal</b>	0,5 g

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

4 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:**

Polipropileno 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:**

	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	004041	005074
COD EAN		
COD EAN CAJA	8410803061955	8410803041698
PESO NETO unid	92 g	45g
UNIDADES/CAJA:	24ud	55ud
PESO NETO caja	2,2 kg	2,5kg
CAJAS/PALET:	162 cajas	162 cajas



**FICHA TÉCNICA**  
**PLUM CAKE CON FRUTA Y PASAS**

**FT-39**

**REVISION: 03**

FECHA EDICIÓN: 22/11/2023

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00	04/04/2017	Alta ficha técnica
01	27/05/2021	Se modifican ingredientes, la tabla de alérgenos y se cambia el encabezado del documento.
02	27/05/2022	Se añade aceite de SOJA.
03	22/11/2023	Se actualizan los ingredientes y los alérgenos.