



FICHA TÉCNICA PEPITO AL HUEVO

FT-103

REVISION: 11

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería y repostería, con olor y sabor característico. Cortado en piezas con soporte de papel.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, aceite vegetal de girasol o soja en proporciones variables, agua, gasificantes (bicarbonato de sodio, difosfato disódico), almíbar [agua, azúcar, E330, E202], humectantes (sorbitol, dextrosa), acidificante (E330), conservantes (E200, E202), aromas (limón y mantequilla) y sal. **Puede contener trazas de leche, soja, sulfitos, sésamo, frutos de cáscara 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		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA 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	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	S	
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	LÍMITES
Coliformes totales	<10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<10 ² ufc/g



FICHA TÉCNICA PEPITO AL HUEVO

FT-103

REVISION: 11

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1715,8 Kjul – 409 Kcal
Grasas	17,9 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>3,11 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	55,47 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>25 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	6 g
Fibra	
Sal	<0,1 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

6 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	002084	004085
COD EAN	8410803000251	
COD EAN CAJA	18410803000258	8410803040851
PESO NETO unid	220 g	Aprox 65 g
UNIDADES/CAJA:	11 bandejas	Aprox 31
PESO NETO caja	2,42 kg	2 kg
CAJAS/PALET:	135	153



FICHA TÉCNICA PEPITO AL HUEVO

FT-103

REVISION: 11

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	09/11/2017	Alta ficha técnica
02	12/09/2019	Se actualizan ingredientes
03	10/06/2021	Se cambia el encabezado del documento
04	25/10/2021	Modificación de ingredientes.
05	16/01/2023	-Se añade referencia 003518. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se actualiza tabla de alérgenos.
06	05/06/2023	-Se añade aroma de mantequilla. -Se elimina el sésamo de trazas.
07	19/06/2023	-Se elimina referencia. -Se actualiza la tabla de alérgenos.
08	13/07/2023	-Se actualiza la tabla nutricional.
09	29/04/2024	-Se añaden trazas de frutos de cáscara.
10	07/05/2024	-Se añaden trazas de sésamo.
11	30/05/2024	-Se reduce la vida útil a 6 meses.