



SITOS RELLENO DE CHOCOLATE (Bizcocho relleno de chocolate)

FT-306 | **REVISION**: 05 | F

FECHA EDICIÓN: 21/12/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con harina de trigo y aceites vegetales cocida al horno, inyectada con una crema al chocolate

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, relleno 20% [Jarabe glucosa, agua, azúcar, grasa vegetal no hidrogenada (palma), almidón modificado, cacao desgrasado en polvo, estabilizantes (E-460, E-466), conservadores (E-202, E-200), aroma, sal, acidulante (E-330), emulgente (E-472c)], **HUEVOS**, aceite de girasol y **SOJA** en proporciones variables, agua, , gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), azúcar invertido (agua, azúcar, E330, E202), fibra de **TRIGO**, sal, goma xantana, acidulante (E330), aroma de limón y conservantes (E-200, E202).

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	N	
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	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, <u>que modifica el RG 2073/2005</u>, 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	
Coliformes totales	<10 ² ufc/g	
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g	
Mohos y levaduras	<10 ² ufc/g	
Salmonella	Ausencia/25g	





SITOS RELLENO DE CHOCOLATE (Bizcocho relleno de chocolate)

FT-306 | REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 21/12/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto			
Valor energético (Kjul-Kcal)	1467,2 kJ -348,3 kcal		
Grasas	10,4g		
De las cuales:			
Saturadas	1,64g		
Monoinsaturadas			
Poliinsaturadas			
Hidratos de Carbono	59,8 g		
De los cuales:			
Azúcares	28,3 g		
Polialcoholes			
Almidón			
Proteínas	3,87 g		
Fibra			
Sal	0,48 g		

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

7 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	BANDEJAS	GRANEL ENV
COD Interno	002143	002378	004107
COD EAN	8410803021430	8410803022024	
COD EAN CAJA	18410803021437	18410803022021	8410803040592
PESO NETO unid	160g	200g	
UNIDADES/CAJA:	12 bandejas	12 bandejas	
PESO NETO caja	1,92 kg	2,4 kg	2 Kg
CAJAS/PALET:	135	108	180



FICHA TÉCNICA

SITOS RELLENO DE CHOCOLATE (Bizcocho relleno de chocolate)

FT-306

REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 21/12/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	20/02/2019	Alta ficha técnica
02	12/11/2021	Se cambia el encabezado del documento, se modifica la lista de ingredientes y los alérgenos.
03	02/09/2022	Se añade referencia 004107.
04	15/12/2022	Se añade referencia 002143.
05	21/12/2022	-Se actualiza el orden de los ingredientes. -Se reduce la vida útil de 8 a 7 meses. -Se actualiza tabla de alérgenos.