



# FICHA TÉCNICA

## PEPIPEPITAS

FT-304

REVISION: 11

FECHA EDICIÓN: 16/03/2026

Hoja 1/3

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Bizcocho estilo casero con pepitas.

### INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, azúcar, aceite de girasol y soja en proporciones variables, agua, **HUEVOS**, pepitas 8% [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, aceite vegetal (girasol), emulgente (lecitina de **SOJA**), aroma natural de vainilla], gasificantes (E450i, E500ii), almíbar [agua, azúcar, E330 y E202], humectantes (sorbitol, glicerina), harina de linaza, conservante (E202), acidificante (E330), goma xantana, aromas (limón, chocolate) y sal. **Puede contener trazas de leche, frutos de cáscara, sulfitos, sésamo y mostaza.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
<b>CEREALES</b> con <b>GLUTEN</b> y derivados	S		
<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	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	S	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	S	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	S	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> y derivados	N	N	

### REQUISITOS LEGALES:

**Reglamento (CE) 2073/2005**, de 15 de Noviembre de 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.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
MICROORGANISMOS	LÍMITES
Coliformes totales	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<10 <sup>2</sup> ufc/g



## FICHA TÉCNICA PEPIPEPITAS

FT-304

REVISION: 11

FECHA EDICIÓN: 16/03/2026

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>1697,5 Kjul – 404,5 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>17,4 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	4 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>57,3 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	30,8 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>4,68 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>&lt;0,63 g</b>

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

6 meses. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

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

- Paquete: bandeja de polipropileno de uso alimentario y film transparente.
  - Granel envasado individualmente.
- Todo ello empaquetado 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:**

	PAQUETE	GRANEL ENVASADO
COD Interno	002361	004114
COD EAN	18410803023615	
COD EAN CAJA	8410803023618	8410803041148
PESO NETO unid	180 g	70
UNIDADES/CAJA:	11pq	
PESO NETO caja	2,2kg	1,7kg
CAJAS/PALET:	135	153



# FICHA TÉCNICA

## PEPIPEPITAS

**FT-304****REVISION: 11**

FECHA EDICIÓN: 16/03/2026

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	27/03/2018	Alta ficha técnica
02	08/07/2021	Se cambia el encabezado del documento y se introducen especificaciones microbiológicas
03	27/09/2021	Actualización de ingredientes: se elimina el E200.
04	31/01/2023	-Se revisan y actualizan los ingredientes. -Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualizan las características microbiológicas.
05	05/06/2023	-Se cambia azúcar invertido por almíbar. -Se cambia aroma de mantequilla por aroma de chocolate. -Se quita sésamo de trazas.
06	19/06/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se cambia peso de referencia 2361.
07	19/04/2024	-Se modifica la composición de las pepitas, se añade frutos de cáscara a trazas.
08	07/05/2024	-Se añaden trazas de sésamo.
09	30/05/2024	-Se reduce la vida útil a 6 meses.
10	11/06/2024	-Se actualiza la tabla nutricional.
11	16/03/2026	-Se actualiza la lista de ingredientes. -Se actualiza la tabla nutricional.