



FICHA TÉCNICA PEPIPEPITAS

FT-304

REVISION: 09

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Bizcocho estilo casero con pepitas de chocolate.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, aceite de girasol y soja en proporciones variables, agua, 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, dextrosa), glicerina, 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
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	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	

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 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 PEPIPEPITAS

FT-304

REVISION: 09

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)	1444,9 Kjul - 342,3 Kcal
Grasas	8,01 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	1,68 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	61,7 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	29 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	5,86 g
Fibra	
Sal	0,1 g

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: 09

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

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 añmíbar. -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.