



FICHA TÉCNICA PEPIPEPITAS

Fecha últ. actualización: 27/03/2018

Hoja 1/2

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, pepitas de chocolate 7% [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **soja**)], agua, gasificantes (E450i, E500ii), humectantes (sorbitol, dextrosa), conservantes (E200, E202), goma xantana, aroma de limón y sal.

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		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
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	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>



FICHA TÉCNICA PEPIPEPITAS

Fecha últ. actualización: 27/03/2018

Hoja 2/2

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>	<i>1,68 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	61,7 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>29 g</i>
<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:

Papel y film 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:

	PAQUETE	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno	002361	004114	
COD EAN	18410803023615		
COD EAN CAJA	8410803023618	8410803041148	
PESO NETO unid	200g		
UNIDADES/CAJA:	11pq		
PESO NETO caja	2,2kg	1,8kg	
CAJAS/PALET:	135		