



FICHA TÉCNICA SITOS ORO

FT-308

REVISIÓN: 08

FECHA EDICIÓN: 15/09/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería y repostería. Bizcocho bañado en almíbar y cubierto totalmente con cobertura especial.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, cobertura especial con grasa vegetal 20% [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), polvo de cacao desgrasado (15,5%), emulgentes (lecitina de girasol, polirricinoleato de poliglicerol, triestearato de sorbitán) y aroma], **HUEVOS**, aceite vegetal (girasol o soja) en proporciones variables, agua, gasificantes (E-450i, E-500ii), humectante (glicerina), almíbar (agua, azúcar, E330 y E202), sal, goma xantana, acidificante (E330), aroma de limón y conservantes (E200 y E202). **Puede contener trazas de leche, mostaza, soja, sésamo, frutos de cáscara y sulfitos.**

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

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Coliformes totales	<100 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia /25g
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g



FICHA TÉCNICA SITOS ORO

FT-308

REVISIÓN: 08

FECHA EDICIÓN: 15/09/2023

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1871 kJ – 447 kcal
Grasas	24,1 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	10,27 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	53,7 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	33,1 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	3,93 g
Fibra	
Sal	0,37 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

8 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
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
COD Interno	002381
COD EAN	8410803021966
COD EAN CAJA	18410803021963
PESO NETO unid	220 g
UNIDADES/CAJA:	12 bandejas
PESO NETO caja	2,64 kg
CAJAS/PALET:	108



FICHA TÉCNICA SITOS ORO

FT-308

REVISIÓN: 08

FECHA EDICIÓN: 15/09/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01		Alta ficha técnica
02	16/01/20	Se actualiza peso neto del paquete y se añade especificaciones microbiológicas. Se actualizan datos logísticos
03	15/09/2021	Modificación de ingredientes: se cambia la composición de la cobertura de cacao y se eliminan los emulsionantes.
04	25/10/2021	Modificación de ingredientes.
05	21/12/2022	-Se cambia el orden de los ingredientes. -Se añade sésamo a trazas.
06	17/04/2023	Se modifican las denominaciones: producto, sucedáneo de chocolate y almíbar.
07	14/06/2023	-Se modifican denominaciones: artículo de confitería para baño. -Se actualiza la tabla de alérgenos.
08	15/09/2023	-Se cambia la cobertura: cambia la denominación legal y leche pasa a trazas.