



## FICHA TÉCNICA

### PLUM CAKE VAINILLA SIN AZÚCAR

FT-282

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 15/05/2023

Hoja 1/3

#### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Bizcocho de color tostado y forma rectangular con frutas en su interior, sabor y olor característicos dulces.

#### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Harina de **TRIGO**, **HUEVOS**, aceite de girasol, almidón de **TRIGO** y de arroz, sorbitol, emulsionante (E-471, E-475), gasificante (E-450, E-500), conservador (E-200, E-281) y aromas. **Puede contener trazas de soja y frutos de cáscara.**

Su consumo excesivo puede producir efectos laxantes. Contiene azúcares naturalmente presentes. Sin aceite de palma.

#### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		TRIGO
<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	N	S	
<b>LECHE</b> y sus derivados	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	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	N	N	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> 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>



# FICHA TÉCNICA

## PLUM CAKE VAINILLA SIN AZÚCAR

FT-282

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 15/05/2023

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)</b>	
Contenido medio por 100 g de producto	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1384 kJ -443 kcal</b>
<b>Grasas</b>	17,2 g
<i>De las cuales:</i>	
<b>Saturadas</b>	3 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	41,6 g
<i>De los cuales:</i>	
<b>Azúcares</b>	0,3 g
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	4,2 g
<b>Sal</b>	0,52 g

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

4 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:**

	PAQUETE	PAQUETE
COD Interno	003609	003067
COD EAN	8410803036090	8410803030371
COD EAN CAJA	18410803036097	18410803030378
PESO NETO unid	230 g	240 g
UNIDADES/CAJA:	8pq	12 pq
PESO NETO caja	1,84 kg	2,88 Kg
CAJAS/PALET:	162	96



**FICHA TÉCNICA**  
*PLUM CAKE VAINILLA SIN AZÚCAR*

**FT-282**

**REVISION: 01**

FECHA EDICIÓN: 15/05/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	25/05/2022	Alta ficha
01	15/05/2023	Se añade referencia 003067.