



## FICHA TÉCNICA PEPITO AL HUEVO

FT-103

REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 16/01/2023

Hoja 1/3

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

Producto de bizcocho, con olor y sabor característico. Cortado en piezas con soporte de papel.

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

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, aceite vegetal de girasol o **SOJA** en proporciones variables, agua, gasificantes (bicarbonato de sodio, difosfato disódico), azúcar invertido [agua, azúcar, E330, E202], humectantes (sorbitol, dextrosa), conservantes (E200, E202), aroma de limón y sal.

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES</b> con <b>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	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	N	
<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	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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>LÍMITES</i>
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 PEPITO AL HUEVO

FT-103

REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 16/01/2023

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>1735Kjul - 414Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>19,2g</b>
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	3,45g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>53,6g</b>
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	29,6g
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	<b>5,5g</b>
Fibra	2,5g
<b>Sal</b>	<b>0,8g</b>

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

7 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
3. Blíster de PET.

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	BLÍSTER	GRANEL ENVASADO
COD Interno	002084	003518	004085
COD EAN	8410803000251	8410803035185	
COD EAN CAJA	18410803000258	18410803035182	8410803040851
PESO NETO unid	220 g	160 g	Aprox 65 g
UNIDADES/CAJA:	11 bandejas	8 ud	Aprox 31
PESO NETO caja	2,42 kg	1,28 Kg	2 kg
CAJAS/PALET:	135	120	153



## FICHA TÉCNICA PEPITO AL HUEVO

**FT-103**

**REVISION: 05**

FECHA EDICIÓN: 16/01/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	09/11/2017	Alta ficha técnica
02	12/09/2019	Se actualizan ingredientes
03	10/06/2021	Se cambia el encabezado del documento
04	25/10/2021	Modificación de ingredientes.
05	16/01/2023	-Se añade referencia 003518. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se actualiza tabla de alérgenos.