



FICHA TÉCNICA

PEPI FRUIT Bizcocho con fruta confitada

FT-94

REVISION: 07

FECHA EDICIÓN: 20/12/22

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con harina, huevo y aceite, y cocida al horno, hasta conseguir un esponjoso bizcocho. Se le añade trocitos de fruta confitada para darle color y sabor característico.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, agua, aceite de girasol y **SOJA** en proporciones variables, fruta confitada 8% [cubitos de calabaza, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, cubitos de piel de naranja, corrector de la acidez (ácido cítrico), conservantes (E-202, **E-223 SULFITOS**), colorantes (E-129, E-102, E-133], gasificantes (E450i, E500ii), humectantes (sorbitol, dextrosa), conservante (E202), acidificante (E-330), goma xantana, aroma de limón y sal.

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	S		
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
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)	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>LÍMITES</i>
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

PEPI FRUIT Bizcocho con fruta confitada

FT-94

REVISION: 07

FECHA EDICIÓN: 20/12/22

Hoja 2/3

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

Valor energético (Kjul-Kcal)	1663,96kJ – 396,02Kcal
Grasas	15,3 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>3,13 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	58,7 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>34,75 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	5,88 g
Fibra	
Sal	0,25 g

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
- 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	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	002111	004017	--
COD EAN	8410803000084	8410803060033	--
COD EAN CAJA	18410803000081		--
PESO NETO unid	180 g	70 g	--
UNIDADES/CAJA:	11 bandejas	27	--
PESO NETO caja	1,98 kg	1,9 kg	--
CAJAS/PALET:	135	180	--



FICHA TÉCNICA

PEPI FRUIT Bizcocho con fruta confitada

FT-94

REVISION: 07

FECHA EDICIÓN: 20/12/22

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	09/04/2018	Alta ficha técnica
02	13/02/2019	Actualización ingredientes y cambio expresión alérgenos
03	10/06/2021	Ampliación de los datos de logística y cambio del encabezado del documento
04	27/09/2021	Actualización de ingredientes: se destacan los sulfitos como alérgenos.
05	25/10/2021	Modificación de ingredientes: Se cambia la composición de la fruta confitada.
06	22/06/2022	-Modificación de ingredientes: Se cambia la composición y la proporción de la fruta confitada. -Trazas: se añade mostaza.
07	20/12/2022	-Se reduce el porcentaje de fruta confitada de un 10 a un 8%. -Se eliminan los frutos de cáscara de trazas y se añade sésamo. -Se actualiza el orden de los ingredientes. -Se actualizan las características microbiológicas.