



## FICHA TÉCNICA

### SITO RELLENO DE CREMA (Bizcocho relleno de crema sabor nata)

FT-307

REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 17/04/2023

Hoja 1/3

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

Producto de pastelería y repostería. Elaborado a partir de masa trabajada con harina de trigo y aceites vegetales cocida al horno, inyectada con crema pastelera sabor nata.

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

Harina de **TRIGO**, azúcar, relleno 20% [Azúcar, agua, jarabe de glucosa, almidones modificados, almidón, humectante (E-422), **LECHE** en polvo, reguladores de la acidez (E-516, E-330), estabilizantes (E-460, E-466), aroma, conservador (E-202), sal], **HUEVO**, aceite vegetal (girasol y **SOJA** en proporciones variables), agua, gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), almíbar (agua, azúcar, E-330 y E-202], sal, goma xantana, acidificante (E-330), aroma de limón, conservantes (E-200, E-202).

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

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
<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	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	S	N	
<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	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.

#### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
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

SITO RELLENO DE CREMA (Bizcocho relleno de crema sabor nata)

FT-307

REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 17/04/2023

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>1496,7 kJ -355 kcal</b>
<b>Grasas</b>	9,59g
<i>De las cuales:</i>	
<b>Saturadas</b>	1,35 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	62,9 g
<i>De los cuales:</i>	
<b>Azúcares</b>	30,4 g
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	4,27 g
Fibra	
<b>Sal</b>	0,13 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	BANDEJAS	GRANEL ENV
COD Interno	002142	002379	004108
COD EAN	8410803021423	8410803022031	
COD EAN CAJA	18410803021420	18410803022038	8410803040608
PESO NETO unid	160 g (3ud)	200g (4ud)	
UNIDADES/CAJA:	12	12 bandejas	
PESO NETO caja	1,92	2,4 kg	2 Kg
CAJAS/PALET:	108	108	180



## FICHA TÉCNICA

*SITO RELLENO DE CREMA (Bizcocho relleno de crema sabor nata)*

**FT-307**

**REVISION: 05**

FECHA EDICIÓN: 17/04/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	20/02/2019	Alta ficha técnica
02	12/11/2021	Se cambia el encabezado del documento y se modifican ingredientes y alérgenos.
03	02/09/2022	-Se añade la referencia 002142 y 004108. -Se modifica la composición del relleno.
04	19/12/2022	-Se añade sésamo a trazas. -Se reduce la vida útil de 8 a 7 meses.
05	17/04/2023	-Se modifica la composición del relleno y se cambia almíbar por azúcar invertido. -Se cambia la denominación del producto. -Se actualizan las características microbiológicas.