



## FICHA TÉCNICA PEPIMARMOL

FT-29

REVISIÓN: 03

FECHA EDICIÓN: 11/02/2022

Hoja 1/3

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

Se identifica a un bizcocho casero típico de la zona de masa dorada y marrón.

### **INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO**, **HUEVO** pasteurizado, azúcar, aceite de girasol y **SOJA** en proporción variable, azúcar invertido, cacao en polvo semidesgrasado, gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico), proteína de **LECHE**, humectantes (sorbitol y glicerina), conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico), sal, acidulante (ácido cítrico), aroma (mantequilla, chocolate), colorante (caroteno).

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<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	S	N	
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	ALMENDRA
<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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
Staphylococcus Aureus	Ausencia/0,1 g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g
Escherichia coli	Ausencia/g
Salmonella	Ausencia (30g)
Hongos y levaduras	< 500 (ufc/g)



## FICHA TÉCNICA PEPIMARMOL

FT-29

REVISIÓN: 03

FECHA EDICIÓN: 11/02/2022

Hoja 2/3

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

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1861kJ – 445 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>24,7 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>2,7 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>46,2 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>28,1 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>6,9 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,1 g</b>

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

5 meses. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

#### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

Bandejas de PET y film alimentario.

#### **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	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno	002309	002279	004038	005142
COD EAN	8410803002675	8410803002675	8410803060736	
COD EAN CAJA	18410803002672	28410803002679		
PESO NETO unid	190g	190g	48 g	
UNIDADES/CAJA:	17 pq	12 pq	42 unids	
PESO NETO caja	3,23 kg	2, 28kg	2 kg	2 kg
CAJAS/PALET:	108	135	180	180



## FICHA TÉCNICA PEPIMARMOL

**FT-29**

**REVISIÓN: 03**

**FECHA EDICIÓN: 11/02/2022**

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	01/03/2018	Alta ficha técnica.
01	24/06/2021	Se añade la ref. 002279. Se mantiene el EAN13. La nueva referencia contiene 10pg.
02	24/11/2021	Se cambia el encabezado del documento y se revisa la ficha.
03	11/02/2022	Se modifican los ingredientes (se añade aceite de soja y se eliminan el aroma de limón y los ingredientes del azúcar invertido). Se reduce la fecha de consumo preferente de 6 a 5 meses.