

FICHA TÉCNICA

PLUM CAKE MARMOL

FT-10 *R*

REVISIÓN: 02

FECHA EDICIÓN: 23/11/2021

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Masa de harina con aceite de girasol y cacao horneada con forma de bizcocho estilo inglés.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, aceite de girasol, cacao en polvo, **LECHE** en polvo, harina de maíz, glucosa, sorbitol, gasificantes (E-450, E-500ii), conservador (E-200, E-281) y aromas.

| DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011) | | | |
|--|-----------|--------|----------|
| | PRESENCIA | TRAZAS | VARIEDAD |
| CEREALES con GLUTEN y derivados | S | | |
| CRUSTÁCEOS y derivados | N | N | |
| HUEVOS y derivados | S | | |
| PESCADO y productos a base de pescado | N | N | |
| SOJA y derivados | N | N | |
| LECHE y sus derivados | S | | |
| FRUTOS de CÁSCARA y derivados | N | S | |
| CACAHUETES y derivados | N | N | |
| APIO y derivados | N | N | |
| MOSTAZA y derivados | N | N | |
| GRANOS DE SÉSAMO y derivados | N | N | |
| DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm) | N | N | |
| ALTRAMUCES y derivados | N | N | |
| MOLUSCOS y derivados | N | N | |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, <u>que modifica el RG 2073/2005</u>, 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 | |
| Salmonella-Shigella/25 g | | |
| Staphylococcus aureus | | |
| Enterobacteriaceae totales/g | | |
| Escherichia coli | | |
| Listeria monocytogenes/25 g | | |
| Mohos y levaduras | | |



FICHA TÉCNICA

PLUM CAKE MARMOL

FT-10 REVISIÓN: 02

02 | I

FECHA EDICIÓN: 23/11/2021

Hoja 2/3

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto | | | |
|---|-----------------|--------------------|--|
| Valor energético (Kjul-Kcal) | | 1422 kJ - 338 kcal | |
| Grasas | | 11,70 g | |
| | De las cuales: | | |
| | Saturadas | 1,73 g | |
| | Monoinsaturadas | | |
| | Poliinsaturadas | | |
| Hidratos | de Carbono | 54 g | |
| De los cuales: | | | |
| Azúcares | | 31 g | |
| | Polialcoholes | | |
| | Almidón | | |
| Proteínas 1,7 g | | 1,7 g | |
| Fibra | | | |
| Sal | | 0,7 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:

Bandejas de PET Y polipropileno 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:

| | BANDEJAS | GRANEL ENVASADO | GRANEL SIN ENVASAR | BLISTER |
|--------------------|----------------|--------------------|--------------------|----------------|
| COD Interno | 002312 | 004081 | 005072 | 003549 |
| COD EAN | 8410803000305 | | | 8410803035499 |
| COD EAN CAJA | 18410803000302 | 8410803060699 | 8410803041674 | 18410803035496 |
| PESO NETO unid | 180 g | 80g | 40g | 250 g |
| UNIDADES/CAJ A: | 12pq | 25ud | 50ud | 8 |
| PESO NETO caja | 2,16kg | 2 kg | 2 kg | 2 kg |
| CAJAS/PALET: | 90cajas | 162 cajas | 180cajas | |



FICHA TÉCNICA

PLUM CAKE MARMOL

FT-10

REVISIÓN: 02

FECHA EDICIÓN: 23/11/2021

Hoja 3/3

| REVISIÓN | FECHA | MODIFICACIÓN |
|----------|------------|----------------------------|
| 00 | 04/04/2017 | Alta ficha |
| 01 | 22/01/2020 | Se añade referencia 003549 |
| 02 | 23/11/2021 | Revisión |