



# FICHA TÉCNICA

## BIZCOCHO ALTO EN FIBRA

FT-340

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 28/04/2023

Hoja 1/3

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Aspecto: Pasta alargada, de color dorado, tostada y crujiente con sabor dulce y a cereales.

### INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, azúcar, manteca de cerdo ibérico, salvado de **TRIGO** 10%, **HUEVO** pasteurizado (HUEVO, conservador E202 y antioxidante E330), fibra de guisante, gasificantes (E450i y 500ii) y aromas.

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

	<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		HUEVO
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	N	S	SOJA
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	N	LECHE
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	N	ALMENDRAS
<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	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	N	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> y derivados	N	N	

### REQUISITOS LEGALES:

**Reglamento (CE) 2073/2005**, de 15 de Noviembre de 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.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios	100 ufc/g
Enterobacterias	10 ufc/g
E. coli	Ausencia/g
S. aureus	Ausencia/0,1g
Salmonella	Ausencia/30g
Mohos/levaduras	5x10 <sup>2</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes n=5 c=0	< 100 u.f.c./g (productos comercializados durante su vida útil)
Listeria monocytogenes n=5 c=0	No detectado/25g



## FICHA TÉCNICA BIZCOCHO ALTO EN FIBRA

FT-340

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 28/04/2023

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>2245 Kjul - 537 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>30 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	10,88 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>56,8 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	9,90 g
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	<b>9,3 g</b>
Fibra	6,7 g
<b>Sal</b>	<b>0,4 g</b>

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

7 meses desde su envasado en buenas condiciones de conservación.

Conservar en lugar seco y fresco, preferentemente a temperatura inferior a 18°C.

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

Piezas envueltas individualmente en plástico de polipropileno.

Envasado a **granel** en caja de cartón, protección interior bolsa de polietileno.

Blíster.

Bandeja.

### **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	BLISTER	GRANEL ENVUELTO	GRANEL PURO
COD Interno	003008	003533	004702	005501
COD EAN	18410803000883			
COD EAN CAJA	8410803000886	8410803035338	8410803060521	84108041131
PESO NETO unid	200g	250g	30g	30g
UNIDADES/CAJA:	16	16	55	55
PESO NETO caja	3 kg	4 kg	2.5Kg	2.5Kg
CAJAS/PALET:	90	128	153	153



# FICHA TÉCNICA

## BIZCOCHO ALTO EN FIBRA

**FT-340**

**REVISION:04**

FECHA EDICIÓN: 28/04/2023

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
02	13/12/2018	Alta ficha
03	07/10/2022	-Se revisa.
04	28/04/2023	-Se actualiza la denominación del producto. -Se actualizan los ingredientes -Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se actualiza la tabla nutricional. -Se actualiza la vida útil.