



## FICHA TÉCNICA PLUM CAKE INTEGRAL FRUTA

FT-274

REVISIÓN: 00

FECHA EDICIÓN: 27/05/2022

Hoja 1/3

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

Masa de harina con aceite de girasol y cacao horneada.

### **INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO** integral (20%), **HUEVOS**, fructosa, maltitol, aceite de girasol y **SOJA** en proporción variable, pasas, fruta confitada [(calabaza, fructosa, sacarosa, conservador (E-202), color (E-133, E-120) y acidulante (E-300)], **LECHE** en polvo, almidón de maíz, glucosa, sorbitol, gasificantes (E-450, E-500ii), conservador (E-200, E-281) y aromas.

<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		
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<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	N	
<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	

### **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>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios mesófilos	<10000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Clostridis sulfito-reductores	1000/g
Escherichia coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Mohos y levaduras	<500 ufc/g



## FICHA TÉCNICA

### PLUM CAKE INTEGRAL FRUTA

FT-274

REVISIÓN: 00

FECHA EDICIÓN: 27/05/2022

Hoja 2/3

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

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1219 kJ – 297Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>9,5 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>1,3 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	<i>g</i>
<i>Poliinsaturadas</i>	<i>g</i>
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>47 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>23 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	<i>g</i>
<i>Almidón</i>	<i>g</i>
<b>Proteínas</b>	<b>4,3 g</b>
<b>Fibra</b>	<b>2,9 g</b>
<b>Sal</b>	<b>0,6 g</b>

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

4 meses. Conservar en lugar fresco y seco.

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

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	PAQUETE
COD Interno	003035	003036	003038
COD EAN	8410803030357	8410803000213	8410803030388
COD EAN CAJA	18410803030354	18410803000210	18410803030385
PESO NETO unid	240 g	360 g	240 g
UNIDADES/CAJA:	12 pq	8 pq	12 pq
PESO NETO caja	2,88	2,88	2,88
CAJAS/PALET:			



## FICHA TÉCNICA

### PLUM CAKE INTEGRAL FRUTA

**FT-274****REVISIÓN: 00****FECHA EDICIÓN: 27/05/2022**

Hoja 3/3

	BLISTER	GRANEL ENV	GRANEL PURO
COD Interno	003603	004717	005522
COD EAN	8410803035505	8410803063447	8410803013435
COD EAN CAJA	18410803035502	8410803063447	8410803013435
PESO NETO unid	270 g		
UNIDADES/CAJA:	8 pq		
PESO NETO caja	2,16	2,5 Kg	2,5 Kg
CAJAS/PALET:			

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	27/05/2022	Alta ficha