



# FICHA TÉCNICA

## PLUM CAKE CON FRUTA Y PASAS

FT-39

REVISION: 02

FECHA EDICIÓN: 27/05/2022

Hoja 1/3

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

Producto horneado estilo bizcocho inglés con fruta confitada, cortado y envuelto.

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

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, aceite vegetal (girasol y **SOJA** en proporción variable), pasas, frutas confitadas [calabaza, azúcares (sacarosa fructosa y dextrosa), conservador (E-202), color (E-133, E-120) y acidulante (E-330)], **LECHE** en polvo, harina de maíz, sorbitol, glucosa, gasificante (E-450, E-500ii), conservador (E-200, E-281), sal y aromas.

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

|   | <b>PRESENCIA</b> | <b>TRAZAS</b> | <b>VARIEDAD</b> |
|---|------------------|---------------|-----------------|
| <b>CEREALES con GLUTEN y derivados</b>          | S                |               | TRIGO           |
| <b>CRUSTÁCEOS y derivados</b>                   | N                | N             |                 |
| <b>HUEVOS y derivados</b>                       | S                |               |                 |
| <b>PESCADO y productos a base de pescado</b>    | N                | N             |                 |
| <b>SOJA y derivados</b>                         | S                |               |                 |
| <b>LECHE y sus derivados</b>                    | S                |               |                 |
| <b>FRUTOS de CÁSCARA y derivados</b>            | N                | S             | ALMENDRA Y NUEZ |
| <b>CACAHUETES y derivados</b>                   | N                | N             |                 |
| <b>APIO y derivados</b>                         | N                | N             |                 |
| <b>MOSTAZA y derivados</b>                      | N                | N             |                 |
| <b>GRANOS DE SÉSAMO y derivados</b>             | N                | N             |                 |
| <b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b> | N                |               |                 |
| <b>ALTRAMUCES y derivados</b>                   | N                | N             |                 |
| <b>MOLUSCOS y derivados</b>                     | 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**

| <b>MICROORGANISMOS</b>         | <b>CANTIDAD</b>  |
|--------------------------------|------------------|
| Staphylococcus DNAsa positivos | Ausencia / 0,1 g |
| E.coli                         | Ausencia / g     |
| Salmonella                     | Ausencia / 30 g  |
| Shigella                       | Ausencia / 30 g  |
| Clostridium sulfito-reductores | 1000 col / g     |
| Mohos y levaduras              | 500 col / g      |



## FICHA TÉCNICA PLUM CAKE CON FRUTA Y PASAS

FT-39

REVISION: 02

FECHA EDICIÓN: 27/05/2022

Hoja 2/3

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)</b><br>Contenido medio por 100 g de producto |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>   | <b>1364,48 kJ – 324,56 kcal</b> |
| <b>Grasas</b>   | 9,8 g                           |
| <i>De las cuales:</i>   |                                 |
| <b>Saturadas</b>  | 5,32 g                          |
| Monoinsaturadas   |                                 |
| Poliinsaturadas   |                                 |
| <b>Hidratos de Carbono</b>  | 52,7 g                          |
| <i>De los cuales:</i>   |                                 |
| <b>Azúcares</b>   | 30 g                            |
| Polialcoholes   |                                 |
| Almidón   |                                 |
| <b>Proteínas</b>  | 3,7 g                           |
| Fibra   | g                               |
| <b>Sal</b>  | 0,5 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:**

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 |
|----------------|----------|-----------------|--------------------|
| COD Interno    |          | 004041          | 005074             |
| COD EAN        |          |                 |                    |
| COD EAN CAJA   |          | 8410803061955   | 8410803041698      |
| PESO NETO unid |          | 92 g            | 45g                |
| UNIDADES/CAJA: |          | 24ud            | 55ud               |
| PESO NETO caja |          | 2,2 kg          | 2,5kg              |
| CAJAS/PALET:   |          | 162 cajas       | 162 cajas          |



**FICHA TÉCNICA**  
**PLUM CAKE CON FRUTA Y PASAS**

**FT-39**

**REVISION: 02**

FECHA EDICIÓN: 27/05/2022

Hoja 3/3

| <b>REVISIÓN</b> | <b>FECHA</b> | <b>MODIFICACIÓN</b>   |
|-----------------|--------------|---|
| 00              | 04/04/2017   | Alta ficha técnica  |
| 01              | 27/05/2021   | Se modifican ingredientes, la tabla de alérgenos y se cambia el encabezado del documento. |
| 02              | 27/05/2022   | Se añade aceite de SOJA.  |