

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	PLANCHA SABOR CHOCO
--------------	---------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA SABOR CHOCO
	Categoría - Descripción	Bizcocho de cacao con mousse sabor chocolate y cobertura de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 54 porciones
	Peso por ud. neto (gr)	1.800,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.000,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.000,000
	Peso Unidad Aproximado	1.800,000
	Condiciones de conservación	-18°
	Vida útil del producto	12 Meses

INGREDIENTES Según el real decreto 1334/1999 de 3 de Julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, Presentación y publicidad de los productos alimenticios. Reglamento CE1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Mix lácteo vegetal: [Mix (suero de MANTEQUILLA dulce; aceite vegetal (almendra de palma, coco, palma, colza); aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado; emulgentes (E472b, E435, E433); aroma natural estabilizante (E407), color (beta caroteno)), azúcar, cacao (con acidulante (E501i)); Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, almidón de TRIGO, cacao, emulgentes (E471, E477, E470a), humectante (E1520), estabilizantes (E420, E415, E412, E170, enzimas), almidón de maíz, dextrina, sal, gasificante (E500ii, E450i), acidificante (E516), antiaglomerante (E170), conservador (E200)]; Cobertura de chocolate (23%) [gelatina (jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservador (E202), aromas), cobertura (15% mín. cacao) (aceite de girasol, cacao desgrasado, grasas vegetales (palmiste, coco y palma), emulgente (lecitina SOJA), aroma)].
---	--

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Puede contener trazas de frutos de cáscara, mostaza, soja y/o cacahuete
--	--

OMG Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	No hay
---	---------------

CONSUMIDOR DESTINO	Público general
--------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Todos los consumidores alérgicos a los alérgenos y trazas indicados en esta ficha técnica
----------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio restauración, consumidor final
PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, congelación, decoración, corte y envasado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Oscuro
	Olor	Chocolate
	Sabor	Chocolate
	Aspecto	Ver foto
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	24.3
	Ph	6.4
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1632 KJ / 390 KCAL
	Grasas	20.4g 7.88g
	Grasa saturadas	45g 30.3g
	Hidratos de carbono	6.5g
	de los cuales azúcares	0.65g
	Proteínas	
	Sal	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: $<3 \times 10^3$ /gr, Aaerobios mesófilos $<3 \times 10^4$, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500 ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: $<1 \times 10^3$, Shigella: ausencia/25g	

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:		
------------------------	--	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		EAN 128 :	

EMBALAJE						
Referencia de la caja	Unidades por caja	Dimensiones de la caja (mm)	Cajas por fila	Filas por euro-palet	Total cajas por euro-palet	Total piezas por euro-palet
10141	1	360 X 285 X 65	8	25	200	200
DISTRIBUCIÓN		C				

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL): Real decreto 496/2010 del 30 de abril por el que se aprueba la norma de calidad para la elaboración y circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.	Período de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar	Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar
---	---	---