

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN		PLANCHA Q.ARANDANOS
DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA Q.ARANDANOS
	Categoría - Descripción	Plancha semifría con base de bizcocho, mousse sabor queso y mermelada con arándanos.
	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 31 de Julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado de los productos alimenticios. Reglamento CE1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.		Mousse sabor queso: [Mix lácteo vegetal (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, aroma (sustancias aromatizantes y propylengicol (E1520))]; Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, almidón de TRIGO, emulgentes (E471, E477, E470a), humectante (E1520), estabilizantes (E420, E415, E412, E170, enzimas), almidón de maíz, dextrina, sal, gasificante (E500ii, E450i), acidulante (E516), antiaglomerante (E170), dextrosa, conservador (E200)]; Mermelada con arándanos: [Gelatina (jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservador (E202), aromas), mermelada con arándanos (Arándanos (70%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado (E1442), acidulante (E330), conservador (E202), aroma natural, espesante (E418)), aroma (agente soporte (E1520) y sustancias aromatizantes), colorante (E124*)] *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños).
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 cacahuetes.
OMG Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003		No hay
CONSUMIDOR DESTINO		Público general

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CONSUMIDOR DE RIESGO	Todos los consumidores alérgicos a los alérgenos y trazas indicados en esta ficha técnica
USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio restauración, consumidor final.
PROCESADO	Horneado de bizcocho, preparación de relleno, congelación decoración, corte y envasado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Color claro
	Olor	Olor dulce a arándanos
	Sabor	Sabor dulce a arándanos
	Aspecto	Ver foto
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	47.9
	Ph	5.1
	Acrilamida	<300µg/kg
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1188KJ/285Kcal
	Proteína	4.1
	Hidratos de Carbono	25
	Azúcares	16.8
	Grasas	17.6
	Grasas Saturadas	8.02
	Sal	0.52
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <3X10 ³ /gr, Aaerobios mesófilos <3x10 ⁴ , Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <1x10 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.	Periodo 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.	Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar
---	---	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA
TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA
HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc.
Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582
Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com**