

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	PLANCHA Q. FRAMBUESA
---------------------	-----------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA Q.FRAMBUESA (HORECA)
	Categoría - Descripción	Bizcocho consabor a vainilla, moussedequeso y mermeladasabor frambuesa
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 54 rac.
	Peso por ud. neto (gr) $\pm 5\%$	1.800,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.000,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.000,000
	Peso Unidad Aproximado $\pm 5\%$	60, 000
	Condiciones de conservación	-18º
	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, Presentación y publicidad de los productos alimenticios. Reglamento CE1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Mix LÁCTEO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551), aroma, agente soporte (E1520), colorante (E124*)]; Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, clara de HUEVO, preparado para emulsionar (emulgentes (E471, E477, E470a), agente de soporte (E1520, sal), aroma, dextrosa, estabilizante (E415), gasificante (E500ii)]; Jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservador (E202), aromas, frambuesa (3%) *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y 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, soja, mostaza y cacahuetes
--	--

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

CONSUMIDOR DESTINO	Publico general
---------------------------	-----------------

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

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado comercio restauración, consumidor final.
---------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, congelación, decoración, corte y envasado.
-----------	--

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	frambuesa y queso
	Sabor	frambuesa y queso.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	5.1
	Acrilamida	<300 µg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1152 KJ / 275 Kcal
	Proteína	4.7g
	Hidratos de Carbono	36g
	Azúcares	26.6g
	Grasas	11.8g
	Grasas Saturadas	8.26g
	Sal	0.26g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <3X10 ³ /gr, Aerobios 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:	Caja de cartón autodesmontable, reembalaje en caja de cartón.
------------------------	---

EAN 13:	8436028752959	DUN 14 (unidad):	08436028752959
DUN 14 (caja completa):	18436028752956	EAN 128 :	28436028752953

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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 la 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**