

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	PLANCHA SAN MARCOS
---------------------	---------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA SAN MARCOS
	Categoría - Descripción	Bizcocho relleno de mousse de nata y cacao, cubierta de crema y crocanti de soja.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 54 raciones
	Peso por ud. neto (gr) ±5%	1.800,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.000,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.000,000
	Peso Unidad Aproximado ±5%	1.800,000
	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 notificación de alimentos dietéticos y alimentos para uso médico. Reglamento CE1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Mix LÁCTEO: [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)); cacao (cacao y acidulante (E501i)); Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, almidón de TRIGO, emulgentes (E471, E472, E470a), humectante (E1520), estabilizantes (E420, E415, E412, E170, enzimas), almidón de maíz, dextrina, sal, gasificante (E500ii, E450i), acidulante (E516), antiaglomerante (E170), dextrosa, conservador (E200)]; Crema: [Gelatina (jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservador (E202), aromas), Yema (HUEVO, glucosa, almidón de maíz, acidulante (E336), conservador (E202), acidulante (E330), sal, colorante (E160b)), colorante (E102*, E110*)]; SOJA crujiente. *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.	Posibles trazas de frutos de cáscara, mostaza y/o 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
-----------------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro Yema y
	Olor	chocolate Yema y
	Sabor	chocolate
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	5.1
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1152 kJ / 275 kcal
	Proteína	4.7g 36g
	Hidratos de Carbono	26.6g
	Azúcares	11.8g
	Grasas	8.26g
	Grasas Saturadas	0.26g
	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	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Caja de cartón, reembalaje en caja de cartón.
------------------------	---

EAN 13:	8436028752973	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 y refrigeración 5°C.	Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar
---	--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO