

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

| DENOMINACIÓN | PLANCHA SELVA NEGRA |
|--------------|---------------------|
|--------------|---------------------|

|                    |                             |                                                                    |
|--------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| DATOS DEL PRODUCTO | Marca Comercial             | PLANCHA SELVA NEGRA                                                |
|                    | Categoría - Descripción     | Bizcocho de chocolate, mousse nata y cubierta de viruta chocolate. |
|                    | 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 neotiquemadog.en Pereraslentadceión y publicidad de los productos alimenticios. Reglamento CE1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor. | Mix LACTEO: [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))]; 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)]; Viruta chocolate (49% min. cacao): [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; Azúcar (grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)). |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                               |                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| ALERGENOS<br>Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor. | Posibles trazas de frutos de cáscara, mostaza y cacahuete |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| OMG<br>Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003 | No |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| CONSUMIDOR DESTINO | Público engeneral |
|--------------------|-------------------|

|                      |                                                                                           |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------|

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL**

|                                |         |           |
|--------------------------------|---------|-----------|
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Color   | claro     |
|                                | Olor    | chocolate |
|                                | Sabor   | chocolate |
|                                | Aspecto | Ver foto  |

|                                 |                |           |
|---------------------------------|----------------|-----------|
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | Aw             | 0.92      |
|                                 | Humedad s.s.d. | 43.3      |
|                                 | Ph             | 5.1       |
|                                 |                |           |
|                                 | Acrilamida     | <300µg/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<br>REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados. | Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <3X10 <sup>3</sup> /gr, Aaerobios mesófilos <3x10 <sup>4</sup> , Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <1x10 <sup>3</sup> , Shigella: ausencia/25g |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS**

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

|                         |                |                  |                |
|-------------------------|----------------|------------------|----------------|
| EAN 13:                 | 8436028752980  | DUN 14 (unidad): | 08436028752980 |
| DUN 14 (caja completa): | 18436028752987 | EAN 128 :        | 28436028752984 |

**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                         |
| <b>DISTRIBUCIÓN</b>   |                   | C                           |                |                      |                            |                             |

**CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN**

|                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                           |                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL):</b><br>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.<br>Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C. | Descongelación<br>en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h.<br>Una vez descongelado no volver a congelar |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|