FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	30/11/2025

DENOMINACIÓN	**BROWNIE NUECES PREMIUM**

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BROWNIE NUECES PREMIUM
	Categoría - Descripción	Brownie con cobertura chocolate, decorado en superficie con nueces, chocolate y rayado de crema de cacao
	Presentación	1 caja / 24 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.250,000 g
	Peso por ud. bruto (gr)	2.450,000 g
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.450,000 g
	Peso Unidad Aproximado	46,000 g
	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.	Brownie: [Cobertura de chocolate (60% mín. cacao) (Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA)), Mantequilla (LECHE), HUEVO, azúcar, harina de TRIGO, NUECES (2%), Chocolate (min 46% cacao) (pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA)), gasificantes ((E450i, E500ii), antiaglomerantes (E170i, almidón de patata))]; Crema de cacao: [Cobertura de chocolate (60% mín. cacao) (Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA)), mix LÁCTEO (LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)), margarina (aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos))]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). (2% de NUECES presentes en el Brownie).

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de mostaza y cacahuete

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

CONSUMIDOR DESTINO	Público general excepto consumidor de riesgo

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

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado para comercio, restauración o consumidor final.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	30/11/2025

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERISTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Marrón
	Olor	Chocolate
	Sabor	Chocolate y nueces

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	24.5
	Ph	6.3
	Acrilamida	<300µg/ kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1557 kJ / 376 kcal
	Grasas	16.6
	Grasas Saturadas	2.45
	Hidratos de Carbono	51
	Azúcares	27.3
	Proteína	5.3
	Sal	1.36

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados.	Listeria Monocytogenes: ausencia/g, enterobacterias totales: 100ufc/gr, 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: negativo.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	30/11/2025

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Bandeja de cartón con caja de cartón

EAN 13:	8436028753079	DUN 14 (unidad):	08436028753079
DUN 14 (caja completa):	18436028753076	EAN 128 :	28436028753073

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	410 X 310 X 71	6	21	126	126 cajas
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 5ºC.	Descongelación en refrigeración (0ºC-5ºC) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar