

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	28/10/2025
-------------------------	------------

DENOMINACIÓN	PLANCHA SABOR CAFÉ
---------------------	---------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA SABOR CAFÉ
	Categoría - Descripción	Bizcocho con mousse sabor café. Decorado con cacao espolvoreado en superficie
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 48 un.
	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	-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.	Mousse sabor café: [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 (colorante (E150c), sorbitol, café, sustancias aromatizantes), caramulina (E150d: SULFITOS)]; 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)]; Gelificante (Azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservador (E202), aromas), Cacao (Cacao en polvo (20% de cacao), dextrosa, almidón de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (palma, almendra, coco), vainillina)
--	---

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

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

Fecha de actualización:	28/10/2025
-------------------------	------------

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	café
	Sabor	café
	Aspecto	ver foto

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
	Grasas	11.8g
	grasas saturadas	8.26g
	Hidratos de carbono	36g
	de los cuales azúcares	26.6g
	Proteínas	5.4gg
	Sal	0.26g

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
--	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Plancha precortada en caja de cartón
------------------------	--------------------------------------

EAN 13:	8436028752881	DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		EAN 128 :	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	28/10/2025
-------------------------	------------

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	48	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.	Período 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
---	---	---

