

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02024010
Fecha de actualización:	03/02/2025

DENOMINACIÓN	PLANCHA RED VELVET DUST
--------------	--------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA RED VELVET DUST
	Categoría - Descripción	Tarta rectangular porcionada estilo "Red velvet", sabor chocolate y crema de queso, decorado en superficie con migas de bizcocho.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 54 ud
	Peso por ud. neto (gr)	1.700,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.950,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.950,000
	Peso Unidad Aproximado	1.700,000
	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.	Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, preparado en polvo (Almidón de maíz, gasificantes (E450, E500), emulsionante (E471, E481), espesante (E466)), cacao (con acidulante (E501i), colorante (E120), acidulante (E330), conservador (E202), antiaglomerante (E551), aroma]; Crema de QUESO: [Queso crema (LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS), Mix lácteo vegetal: [(LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)), (Suero de MANTEQUILLA dulce (LECHE), aceites vegetales (palmiste, coco, palma, colza), aceite de palmiste totalmente hidrogenado, almidón modificado, emulgentes (E472b, E435, E433), aroma natural, estabilizante (E407), colorante (betacaroteno)), azúcar, azúcar glas, Preparado en polvo (azúcar, dextrosa, estabilizantes (E339ii, E450iii, E401, E516), almidón modificado de maíz)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de soja, 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	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	Restauración
--------------	--------------

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	03/02/2025
-------------------------	------------

PROCESADO	
-----------	--

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Rojo
	Olor	Chocolate
	Sabor	Chocolate
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	35
	Ph	6.3
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1576 KJ - 375 kcal
	Grasas	17.8g
	Grasas saturadas	4.1g
	Hidratos de Carbono	47g
	Azúcares	25.9g
	Proteínas	5.7g
	Sal	1.02g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <3X10 ³ /gr, Aaerobios 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:		
------------------------	--	--

EAN 13:	8436028753123	DUN 14 (unidad):	08436028753123
DUN 14 (caja completa):	18436028753120	EAN 128 :	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	03/02/2025
-------------------------	------------

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	1	410 X 310 X 71	6	21	126	126
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
---	---	---