

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	25/06/2025
-------------------------	------------

DENOMINACIÓN	PLANCHA SACHER MERMELADA
--------------	--------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA SACHER MERMELADA
	Categoría - Descripción	Plancha con bizcocho de cacao, relleno de mermelada de albaricoque y decorada en superficie con cobertura de chocolate.
	Presentación	1 caja / 30 raciones
	Peso por ud. neto (gr) ±5%	1.800,000 g
	Peso por ud. bruto (gr) ±5%	2.000,000 g
	Peso bruto reembalaje (gr) ±5%	2.000,000 g
	Peso Unidad Aproximado ±5%	1.800,000 g
	Condiciones de conservación	-18º
	Vida útil del producto	12 Meses

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.

en polvo (Almidón de maíz, gasificantes (E450, E500), emulsionante (E471, E481), espesante (E466)), cacao (con acidulante (E501i)), dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas]; Mermelada de albaricoque (Azúcar, manzana, albaricoque (10%), jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (pectina), acidulante (E330, E331), conservador (E202), aroma natural), Cobertura de chocolate: [Azúcar, aceite de girasol, cacao desgrasado, grasas vegetales (palmiste, coco y palma), emulgente (lecitina SOJA), aroma], agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322))
Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, glicerina (E422), preparado

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos de cáscara, leche, 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:	25/06/2025
-------------------------	------------

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Marrón
	Olor	Chocolate
	Sabor	Cacao y mermelada de albaricoque

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	16.6g
	Grasas Saturadas	2.45g
	Hidratos de Carbono	51g
	Azúcares	27.3g
	Proteína	5.3g
	Sal	1.36g

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.
--	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Bandeja de cartón con caja de cartón
------------------------	--------------------------------------

EAN 13:	Por determinar	DUN 14 (unidad):	Por determinar
---------	----------------	------------------	----------------

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	25/06/2025
-------------------------	------------

DUN 14 (caja completa):	Por determinar	EAN 128 :	Por determinar
-------------------------	----------------	-----------	----------------

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.	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
---	--	---