

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	1210 PLANCHA ESP.MANZANA STREUSEL (HORECA)
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA ESP.MANZANA STREUSEL(HORECA)
	Categoría - Descripción	Bizcocho, crema con canela, manzana y pasas, migas de azúcar, azúcar glasé.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 72 raciones
	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	-18°
	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.	Crema: [preparado para crema (azúcar, LECHE entera, almidón modificado, estabilizantes (E339ii, E450ii, E401, E516i)), HUEVO, aroma (dextrosa, antiaglomerante (E551), aroma), colorante (E102*, E110*)]; 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 (E 1 7 0), dextrosa, conservador (E200)]; Migas: [Azúcar, harina de TRIGO, margarina (aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)), grasa de coco (aceite de coco completamente hidrogenado, jarabe de glucosa, proteína de LECHE, estabilizante (E451), acidulante (E551)), canela]; Manzana (6%), pasas, azúcar glasé (Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal a(pgaelmntanet)i a, glomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)), desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños
--	---

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

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
-----------------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

USO PREVISTO	Descongeación y emplatado comercio restauración, consumidor final.
PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, horneado, congelación, decoración, corte y envasado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro manzana,
	Olor	canela manzana,
	Sabor	canela ver foto.
	Aspecto	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	53.5
	Ph	6.1
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1554 kJ / 371 kcal
	Grasas	16,3g
	de las cuáles saturadas	2,29g
	Hidratos de carbono	50g
	de los cuáles azúcares	27,8g
	Proteínas	5.3g
	Sal	1,23g
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	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

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	20	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.	Periodo 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
---	---	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA
TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA
HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc.
Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582
Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com**