ALCRUZ CANARIAS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	**BFC. ARÁNDANOS (BREAKFAST CAKE)**

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BFC.ARANDANOS (BREAKFAST CAKE)
	Categoría - Descripción	Bizcocho esponjoso sabor vainilla, relleno de frutos del bosque y arándanos. Decorado con azúcar glasé.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1 ud
	Peso por ud. neto (gr)	1.100,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.300,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.300,000
	Peso Unidad Aproximado	1.100,000
	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 modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas)], Frutos del bosque (Grosella negra y grosella roja), Arándanos (1%), Azúcar glasé: [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)]; 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 frutos de cáscara, soja, 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
CONSUMIDOR DE RIESGO	Todos los consumidores alérgicos a los alérgenos y trazas indicados en esta ficha técnica
USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio restauración, consumidor final

ALCRUZ CANARIAS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Claro
	Olor	Bizcocho
	Sabor	Bizcocho y arándanos

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.96
	Humedad s.s.d.	33
	Ph	6.1
	Acrilamida	< 300 µg/ kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1290 KJ / 308 Kcal
	Grasas	13.7 g
	Grasas Saturadas	5.3 g
	Hidratos de Carbono	20 g
	Azúcares	5.9 g
	Proteína	5.7 g
	Sal	0.62 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	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:		

ALCRUZ CANARIAS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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 192	Total piezas por euro-palet 192
10169	1	280X280X80	12	16		
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

ALCRUZ CANARIAS

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