ALCRUZ CANARIAS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	**BFC.CAFÉ Y CHOCOLATE MARMOL (BREAKFAST CAKE)**

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	**BFC.CAFÉ Y CHOCOLATE MARMOL (BREAKFAST CAKE)**
	Categoría - Descripción	Bizcocho esponjoso marmoleado de café y chocolate decorado con pepitas de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 / caja
	Peso por ud. neto (gr)	1,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.200,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.200,000
	Peso Unidad Aproximado	1,000
	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: [Azúcar, harina de TRIGO, HUEVO, aceite de girasol, preparado en polvo (almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas), cacao (con acidulante (E501i), aroma (sustancias aromatizantes, agente soporte (E1520), caramelina vegetal (E150d)]; Gelatina (jarabe de glucosa y fructosa, estabilizantes (E440ii, E407), acidulante (E330, E332iii), sal, conservador (E202)), Chocolate (3%): [aceites vegetales (karité, palma), cacao desgrasado (min. 20%), emulgente (E332), aroma natural de vainilla]; 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, mostaza, soja 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	Bicolor
	Olor	Café
	Sabor	Chocolate
	Aspecto	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.96
	Humedad s.s.d.	29
	Ph	6.1
	Acrilamida	< 300 µg/ kg
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1420 KJ / 339 Kcal
	Grasas	17.5 g
	Grasas Saturadas	8.0
	Hidratos de Carbono	21
	Azúcares	7.4
	Proteína	4.7
	Sal	0.57
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:			
EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		EAN 128 :	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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
10110	1	280 X 280 X 80	12	16	192	192
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