

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	1471
Fecha de actualización:	01/02/2025

DENOMINACIÓN	PLANCHA COCA ALMENDRA (HORECA)
--------------	--------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA COCA ALMENDRA(HORECA)
	Categoría - Descripción	Bizcocho sabor vainilla, decorado en superficie con almendra laminada.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 54 unidades
	Peso por ud. neto (gr)	1.700,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.900,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.900,000
	Peso Unidad Aproximado	1.700,000
	Condiciones de conservación	-18º
	Vida útil del producto	12Meses

INGREDIENTES Según el real decreto 1334/1999 de 31 de Julio por el que se aprueba la 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, almidón modificado, gasificantes (E450, E500ii), emulgente (E471, E466, E481), enzimas, dextrosa, antiaglomerante (E551), aroma]; ALMENDRA (1%), 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 leche,soja, mostaza y cacahuetes
--	---

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	Alérgicos agluten, soja, leche, frutosde cáscara y cacahuete
----------------------	--

USO PREVISTO	Restauración
--------------	--------------

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	1471
Fecha de actualización:	01/02/2025

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	almendra
	Sabor	Almendra
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.96
	Humedad s.s.d.	24.3
	Ph	6.5

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1632 KJ / 390kcal
	Grasas	20.4g
	Grasas saturadas	7.88g
	Hidratos de Carbono	45g
	de los cuales azúcares	30.3
	Proteínas	5.1
	Sal	0.65

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

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:		Caja de cartón autodesmontable, reembalaje en caja de cartón
------------------------	--	--

EAN 13:	8436028752843	DUN 14 (unidad):	08436028752843
DUN 14 (caja completa):	18436028752840	EAN 128 :	28436028752847



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	1471
Fecha de actualización:	01/02/2025

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
---	---	---