

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	1201
Fecha de actualización:	08/11/2024

DENOMINACIÓN	<b>BRAZO YEMA 4UD</b>
--------------	-----------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BRAZO YEMA 4UD
	Categoría - Descripción	Bizcocho enrollado, relleno de mousse de chocolate, decorado en superficie con yema y soja crujiente
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 4 unidades
	Peso por ud. neto (gr)	2.400,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.600,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.600,000
	Peso unidad (gr)	600,000
	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: [HUEVO, azúcar, harina de TRIGO, almidón de TRIGO, emulgentes (E475, E471), LECHE desnatada, dextrosa, almidón de maíz, gasificante (E450i, E500ii), estabilizante (E412), conservador (E200)]; Mix lácteo vegetal [(suero de MANTEQUILLA dulce; aceite vegetal (almendra de palma, coco, palma, colza); aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado; emulgentes (E472b, E435, E433); aroma natural; estabilizante (E407), color (beta caroteno), Cacao, acidulante (E501i)]; Yema: [HUEVO, glucosa, almidón de maíz, acidulante (E336, E330), conservador (E202), sal, colorante (E160b)]; SOJA.
---	--

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

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado comercio resturación, consumidor final.
--------------	--

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

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**
**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	chocolate
	Sabor	chocolate
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.94
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	4.9

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1152 kJ / 275 kcal
	Proteína	4.7g
	Hidratos de Carbono	36g
	Azúcares	26.6g
	Grasas	11.8g
	Grasas Saturadas	8.26g
	Sal	0.26g

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:	Formato rectangular, base de cartón, caja de cartón.
------------------------	--

EAN 13:	8436028753338	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
10036	4	415 X 315 X 90	6	17	102	408
DISTRIBUCIÓN		C				

## CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

<b>MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL):</b> 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 en refrigeración desde la fecha de descongelación 5°C.	<b>Descongelación</b>  en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h.  Una vez descongelado no volver a congelar
---	--	--

