F**ICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 1209 |  |
| Fecha de actualización: | 17/02/2022 |
|  | | |
| **DENOMINACIÓN** | PLANCHA ZANAHORIA MIGAS (HORECA) | |
|  | | |
| DATOS DEL PRODUCTO | Marca Comercial | PLANCHA ZANAHORIA MIGAS (HORECA) |
| Categoría - Descripción | Plancha tradicional de zanahoria con esponjoso bizcocho de zanahoria y  crema de queso. Decorado con migas de galleta. |
| Presentación / nº de Cortes | 1 / caja |
| Peso por ud. neto (gr) | 1.700,000 |
| Peso por ud. bruto (gr) | 1.950,000 |
| Peso bruto reembalaje (gr) | 1.950,000 |
| Peso Unidad Aproximado | 1.700,000 |
| 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. | Zanahoria (7%)  Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceites vegetales (girasol; orujo de oliva refinado), zanahoria, almidón modificado, gasificantes (E450, E500ii), emulgente (E471, E466, E481), enzimas, canela, NUECES, clavo, jengibre, dextrosa, antiaglomerante (E551), aroma]; Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservantes (E202), fermentos LÁCTICOS, dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)]; Galleta: [Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal, aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471; lecitinas), aromas,  acidulante (E330), conservante (E202), colorante (carotenos)]. | |
|  | | |
| ALERGENOS  Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria  facilitada al consumidor. | Posibles trazas de frutos de cáscara, soja y/o 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 | Alérgicos al gluten, huevo, soja, leche, frutos de cáscara y cacahuetes | |

F**ICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

|  |  |
| --- | --- |
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 1209 |
| Fecha de actualización: | 17/02/2022 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| PROCESADO |  |

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS | Color | Naranja |
| Olor | Zanahoria |
| Sabor | Zanahoria |
| Aspecto | Ver foto |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS | Aw | 0.94 |
| Humedad s.s.d. | 32 |
| Ph | 6.3 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.) | Energía | 1554 KJ / 371 kcal |
| Grasas | 16.3g |
| Grasas saturadas | 2.29g |
| Hidratos de carbono | 50 |
| Azúcares | 16.6g |
| Proteínas | 5.3g |
| Sal | 1.23 g |
|  | |  |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y  criterios recomendados. | Listeria monocytogenes ausencia <1x10^2, enterobacterias totales: 100ufc/gr, 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: negativo. | |

**CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PRESENTACIÓN FORMATOS: |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| EAN 13: | 8436028753130 | DUN 14 (unidad): | 08436028753130 |

F**ICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

|  |  |
| --- | --- |
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 1209 |
| Fecha de actualización: | 17/02/2022 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DUN 14 (caja completa): | 18436028753137 | 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 | 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. |  |  |

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](http://www.alcruzcanarias.com)