

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02003017
Fecha de actualización:	22/08/22

DENOMINACIÓN	BRAZO TUBO BOMBON 4UDREF (HORECA)
--------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BRAZO TUBO BOMBON 4UDREF (HORECA)
	Categoría - Descripción	Formato tubo, bizcocho, mousse de chocolate, baño cobertura de chocolate sacher, decorado con escamas de chocolate, en superficie cordón roseta mousse chocolate rizada.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 4
	Peso por ud. neto (gr)	2.800,000
	Peso por ud. bruto (gr)	3.000,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	3.000,000
	Peso Unidad Aproximado	2.800,000
	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), conservante (E200)]; Mix LÁCTEO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)]; chocolate negro (pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla), jarabe de glucosa, cacao, LECHE desnatada, grasa de palma, aroma cacao natural, extracto de paprika, (E473), gelificantes (E440), acidulante (E330), conservante (E202), colorante (E160d:SULFITOS).
--	--

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos de cáscara, 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	Alérgicos leche, huevo, gluten, soja, frutos cascara.
----------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02003017
Fecha de actualización:	22/08/22

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio restauración, consumidor final
--------------	---

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	oscuro
	Olor	chocolate
	Sabor	chocolate
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	24.3
	Ph	6.1

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1632 KJ 390 KCAL
	Proteína	5.1g
	Hidratos de Carbono	45g
	Azúcares	30.3g
	Grasas	20.4g
	Grasas Saturadas	7.88g
	Sal	0.65g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria monocytogenes ausencia <math><1 \times 10^2</math>, enterobacterias totales: 100ufc/gr, escherichia coli: ausencia/g, staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, mohos y levaduras: <math><500 \text{ufc/g}</math>, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <math><1 \times 10^3</math>, shigella: negativo.
--	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	formato circular, base de cartón, caja de cartón.
------------------------	---

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
---------	--	------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02003017
Fecha de actualización:	22/08/22

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	Total piezas por euro-palet
10036	4	415 X 315 X 90	6	17	102	408
DISTRIBUCIÓN		C				

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

METODO DE MANIPULACIÓN (VIDA UTIL): 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	
--	--	--