

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	23/11/2022
-------------------------	------------

DENOMINACIÓN	PLANCHA MOUSSE CHOCO (HORECA)
---------------------	--------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA MOUSSE CHOCO(HORECA)
	Categoría - Descripción	PLANCHA MOUSSE CHOCO(HORECA)
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	1.800,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.950,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.950,000
	Peso Unidad Aproximado	1.800,000
	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.	Mix LÁCTEO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)]; Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, almidón de TRIGO, cacao, emulgentes (E471, E477, E470a), humectante (E1520), estabilizantes (E420,E415,E412,E170), almidón de maíz, dextrina, sal, gasificante (E500ii,E450i), acidificante (E516), antiaglomerante (E170), conservante (E200)]; jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330,E332), conservante (E202), aromas, cacao, acidulante (E501i), caramulina líquida (E150d:SULFITOS)
--	---

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 gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara, cacahuete y sulfitos
-----------------------------	--

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

PROCESADO	Preparacion de ingredientes, relleno, congelación, decoracxión, corte y envasado.
------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	oscuro
	Olor	chocolate
	Sabor	chocolate
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	24.3
	Ph	6.4

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1632 KJ / 390 KCAL
	Grasas	20.4g
	Grasa saturadas	7.88g
	Hidratos de carbono	45g3g
	de los cuales azúcares	30.3g
	Proteínas	6.5g
	Sal	0.65g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por.	Listeria monocytogenes ausencia $<1 \times 10^2$, 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: $<1 \times 10^3$, shigella: negativo.
--	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	formato 300x400, base cartón, caja de catón.
------------------------	--

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
10141	1	410 X 310 X 71	6	21	126	126
DISTRIBUCIÓN		C				

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

<p>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.</p>	<p>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. Una vez descongelado, no volver a congelar</p>	
--	--	--