

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

Fecha de actualización:	09/06/22
-------------------------	----------

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>PLANCHA MOUSSE LIMON(HORECA)</b>
---------------------	-------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA MOUSSE LIMON(HORECA)
	Categoría - Descripción	PLANCHA MOUSSE LIMON(HORECA)
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	1.800,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.900,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.900,000
	Peso Unidad Aproximado	1.800,000
	Condiciones de conservación	-18º
Vida útil del producto	12 Meses	

<p><b>INGREDIENTES</b> 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.</p>	<p>Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, almidón de TRIGO, emulgentes (E471, E477, E470a), humectante (E1520), estabilizantes (E420,E415,E412,E170), almidón de maíz, dextrina, sal, gasificante (E500ii,E450i), acidificante (E516), antiaglomerante (E170), dextrosa, conservante (E200)]; Mousse limón: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330,E332), conservador (E202), colorante (E102*)]. *Puede tener efectos adversos en la actividad y atención de los niños</p>
--	---

<p><b>ALERGENOS</b> Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.</p>	Posibles trazas de frutos de cáscara, soja y/o cacahuete.
--	---

<p><b>OMG</b> Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003</p>	no hay
---	--------

<b>CONSUMIDOR DESTINO</b>	Publico general
---------------------------	-----------------

<b>CONSUMIDOR DE RIESGO</b>	Alérgicos gluten, huevo, leche, frutos cascara, soja y cacahuete
-----------------------------	--

<b>USO PREVISTO</b>	Descongelación y emplatado comercio restauración, consumidor final.
---------------------	---

<b>PROCESADO</b>	Preparación de ingredientes, relleno, congelación, decoración, corte y envasado.
------------------	--

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	limón
	Sabor	limón
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.85
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	6.5

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1152 KJ / 275kcal
	Grasas	11.8g
	Grasas saturadas	8.26g
	Hidratos de carbono	36g
	de los cuales azúcares	26.6g
	Proteínas	4.7g
	Sal	0.26g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados.	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 de cartón, caja de cartón.	
------------------------	--	--

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
<b>DISTRIBUCIÓN</b>		C				

## CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

<b>METODO DE MANIPULACION (VIDA UTIL):</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 desde la fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	
---	--	--