

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008007
Fecha de actualización:	23/11/2023

DENOMINACIÓN	PLANCHA SAN MARCOS(HORECA)
--------------	----------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA SAN MARCOS(HORECA)
	Categoría - Descripción	Bizcocho, mousse nata y chocolate, cubierta de yema, crocanti de soja.
	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	

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), azúcar]; 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)] Yema de HUEVO: [HUEVO, glucosa, almidón de maíz, acidulante (E336), conservante (E202), acidulante (E330), cloruro sódico, colorante (E160b)]; SOJA, jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330,E332), conservante (E202), aromas, cacao, acidulante (E501).
---	---

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

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado comercio resturación . comercio resturación.
--------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008007
Fecha de actualización:	23/11/2023

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	yema y chocolate
	Sabor	yema y chocolate
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	5.1

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 $<1 \times 10^2$, 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 plancha 300x400, base de cartón, caja de cartón.
------------------------	--

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		EAN 128 :	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008007
Fecha de actualización:	23/11/2023

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

METODO DE MANIPULACION (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.	Periodo de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación y refrigeración 5°C.	
---	--	--