

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008013
Fecha de actualización:	21/11/2022

DENOMINACIÓN	PLANCHA BROWNIE (HORECA)
--------------	--------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA BROWNIE(HORECA)
	Categoría - Descripción	Bizcocho de chocolate, decorado en superficie con crocanti.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 54
	Peso por ud. neto (gr)	1.600,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.800,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.800,000
	Peso Unidad Aproximado	1.600,000
	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.	Brownie: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, LECHE pasteurizada, LECHE desnatada en polvo, fermentos LÁCTICOS, aceite de orujo de oliva refinado, cacao en polvo, regulador de acidez (E501i), almidón modificado, gasificante (E450, E500ii), emulgentes (E471, E466, E481), enzimas, antiaglomerante (E551) y aroma]; SOJA tostada
--	---

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos de cáscara y cacahuetes
--	---

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, leche, soja, frutos de cáscara y cacahuete.
----------------------	---

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

PROCESADO	
-----------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008013
Fecha de actualización:	21/11/2022

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Marrón
	Olor	Chocolate
	Sabor	Chocolate
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.96
	Humedad s.s.d.	36
	Ph	6.5

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1250 KJ - 298 kcal
	Grasas	18.9g
	grasas saturadas	8.3g
	Hidratos de Carbono	51g
	de los cuáles azúcares	21g
	Proteínas	5.7g
	Sal	0.25g

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: -500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <math><1 \times 10^3</math>, shigella: negativo.
--	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008013
Fecha de actualización:	21/11/2022

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.	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.	UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR
---	--	--