

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008020
Fecha de actualización:	17/11/2022

DENOMINACIÓN	PLANCHA ESP.MANZANA STREUSEL(HORECA)
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA ESP.MANZANA STREUSEL(HORECA)
	Categoría - Descripción	Bizcocho, crema con canela, manzana y pasas, migas de azúcar, azúcar glasé.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 20
	Peso por ud. neto (gr)	1.500,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.700,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.700,000
	Peso Unidad Aproximado	1.500,000
	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.	Crema vainilla: [jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado, grasa vegetal(coco), emulgente(E471 aceite girasol), suero de LECHE en polvo, estabilizante(E460,E466), sal, conservador(E202), corrector de la acidez(E330,E332ii), colorante(E171,E160a), aroma vainilla, aroma natural vainilla, canela, caramulina líquida], Bizcocho: [harina TRIGO, azúcar, HUEVO, almidón TRIGO, emulgente(E471, E1520, E477, E470a colza, palma), estabilizante (E420, E415, E412), gasificante(E500ii,E450i) antiaglomerante(E170), almidón maíz, dextrosa, conservador(E200)], HUEVO, pasas sultanas, manzana 8%, migas azúcar:[azúcar, harina TRIGO, margarina: aceite y grasa vegetal(coco, girasol), emulgente(E471 SOJA), acidulante(ácido cítrico), grasa de coco en polvo, canela], azúcar glasé.
--	---

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

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	Descongeación y emplatado comercio restauración, consumidor final.
---------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008020
Fecha de actualización:	17/11/2022

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	manzana, canela
	Sabor	manzana, canela
	Aspecto	ver foto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	53.5
	Ph	6.1

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	KJ883/ Kcal 210
	Proteína	2.8g
	Hidratos de Carbono	36g
	Azúcares	23.5g
	Grasas	5.8g
	Grasas Saturadas	1.23g
	Sal	0.47g

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

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato plancha300x200x30, base de cartón, caja de cartón.
------------------------	--

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008020
Fecha de actualización:	17/11/2022

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	20	410 X 310 X 71	6	21	126	2520
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
---	--	--