

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008117
Fecha de actualización:	04/04/2023

DENOMINACIÓN	BFC.CAFÉ Y CHOCOLATE MARMOL (BREAKFAST CAKE)
--------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BFC.CAFÉ Y CHOCOLATE MARMOL (BREAKFAST CAKE)
	Categoría - Descripción	Bizcocho esponjoso marmoleado sabor café y chocolate decorado con pepitas de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	1.000,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.200,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.200,000
	Peso Unidad Aproximado	1.000,000
	Condiciones de conservación	-18°
Vida útil del producto	12 Meses	

<p><b>INGREDIENTES</b></p> <p>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, aceite girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas, cacao, acidulante (E501i), (E1520), caramulina vegetal (E150d)]; Granulado de chocolate: [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma]; Jarabe de glucosa y fructosa, estabilizantes (E440ii, E407), acidulante (E330, E332iii), sal, conservador (E202), agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).</p>
---	--

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

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

CONSUMIDOR DESTINO	Público General
--------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos a gluten, huevo, soja, leche y frutos de cáscara.
----------------------	---

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

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008117
Fecha de actualización:	04/04/2023

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

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Oscuro
	Olor	café y chocolate
	Sabor	café y chocolate,.
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.86
	Humedad s.s.d.	24.5
	Ph	7.4

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1577 KJ / 376 Kcal
	Proteína	5.3
	Hidratos de Carbono	51
	Azúcares	27.3
	Grasas	16.6
	Grasas Saturadas	2.45
	Sal	1.36

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: $<3 \times 10^3$ /gr, Aerobios mesófilos $<3 \times 10^4$ , Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras $<500$ ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: $<1 \times 10^3$ , Shigella: ausencia/25g
--	--

### CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	<fictec_formato>
------------------------	------------------

EAN 13:	<ean13>	DUN 14 (unidad):	<ean14g0>
DUN 14 (caja completa):	<ean14g1>	EAN 128 :	

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008117
Fecha de actualización:	04/04/2023

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
<cod_envase>	<unidcaja>	<dimcaja>	<envfil>	<filpal>	<envpal>	<unipal>
<b>DISTRIBUCIÓN</b>		<fictec_cndcon>				

**CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN**

<b>MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL):</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.	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.	<b>UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR</b>
---	---	--