

Fecha de actualización: 28/07/23

DENOMINACIÓN	BANDA SELVA NEGRA 3 UD (HORECA)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BANDA SELVA NEGRA 3 UD (HORECA)
	Categoría - Descripción	Banda con capas de bizcocho de chocolate, frambuesa y nata, decorada en superficie con viruta de chocolate y frambuesas con toque de azúcar glacé.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 3
	Peso por ud. neto (gr)	3.600,000
	Peso por ud. bruto (gr)	3.800,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	3.800,000
	Peso Unidad Aproximado	3.600,000
	Condiciones de conservación	-18°
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.	Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, almidón de TRIGO, cacao, emulgentes (E471, E477, E470a), humectante (E1520), estabilizantes (E420,E415,E412,E170), almidón de maíz, dextrina, sal, gasificante (E500ii,E450i), acidificante (E516), antiaglomerante (E170), conservante (E200)]; Mix LÁCTEO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)]; Viruta chocolate: [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; Mermelada de frambuesa: [Jarabe glucosa, frambuesa, manzana, almidón maíz modificado, estabilizantes (E440i, E440ii, E406, E341ii), colorantes (E120, E150d, E160c), aromas, acidulante (E330), conservante (E202)]; Azúcar glacé: [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)].
--	--

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

Fecha de actualización: 28/07/23

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio resturación consumidor final
--------------	---

PROCESADO	Preparación y pesado de ingrdeinetes, fabricación, decoración, corte y envasado.
-----------	--

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	25
	Ph	6.3

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1554 KJ /371 Kcal
	Grasas	16.3g
	Grasas Saturadas	2.29g
	Proteína	5.3g
	Hidratos de Carbono	50g
	Azúcares	27.8g
	Sal	1.23g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por el proveedor.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: 3×10^3/gr, Aaerobios mesófilos 3×10^4, 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: ausencia/25g
---	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	formato rectangular, base cartón plateado, caja cartón	
------------------------	--	--

Fecha de actualización: 28/07/23

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

EMBALAJE						
Referencia de la caja	Unidades por caja	Dimensiones de la caja (mm)	Cajas por fila	Filas por euro-palet	Total cajas por europalet	Total piezas por europalet
10141	3	410 X 310 X 71	6	21	126	378
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 vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	
---	--	--