

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	
Fecha de actualización:	24/07/2022

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>BFC.ARANDANOS (BREAKFAST CAKE)</b>
---------------------	---------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BFC.ARANDANOS (BREAKFAST CAKE)
	Categoría - Descripción	Bizcocho esponjoso sabor vainilla relleno de arándanos y decorado con azúcar glasé.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1 ud
	Peso por ud. neto (gr)	1.100,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.300,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.300,000
	Peso Unidad Aproximado	1.100,000
	Condiciones de conservación	-18º
Vida útil del producto	12 Meses	

<b>INGREDIENTES</b> 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, aceite de girasol, almidón modificado, gasificantes (E450, E500ii), emulgente (E471, E466, E481), enzimas, dextrosa, antiaglomerante (E551), aroma]; Arándanos (8%), Azúcar glasé: [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

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

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

<b>CONSUMIDOR DESTINO</b>	Público general
---------------------------	-----------------

<b>CONSUMIDOR DE RIESGO</b>	Alérgicos gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara, cacahuete.
-----------------------------	--

<b>USO PREVISTO</b>	Descongelación y emplatado en comercio restauración, consumidor final
---------------------	---

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	
Fecha de actualización:	24/07/2022

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

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Bizcocho
	Sabor	Bizcocho y arándanos
	Aspecto	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.96
	Humedad s.s.d.	33
	Ph	6.1

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1290 KJ / 308 Kcal
	Grasas	13.7
	Grasas Saturadas	5.3
	Hidratos de Carbono	20
	Azúcares	5.9
	Proteína	5.7
	Sal	0.62

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

### CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
---------	--	------------------	--

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	
Fecha de actualización:	24/07/2022

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 euro-palet	Total piezas por euro-palet
10169	1	280X280X80	12	16	192	192
<b>DISTRIBUCIÓN</b>		C				

**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>
---	---	--

**FOTOGRAFÍA:**
