

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	
Fecha de actualización:	22/08/23

DENOMINACIÓN	BRAZO CHOCOLATE BLANCO 4UD
--------------	----------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BRAZO CHOCOLATE BLANCO 4UD
	Categoría - Descripción	Formato tronco enrollado, relleno de mousse de chocolate, decorado en superficie con escamas de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 4
	Peso por ud. neto (gr)	600,000
	Peso por ud. bruto (gr)	700,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.600,000
	Peso Unidad Aproximado	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: [HUEVO, azúcar, harina de TRIGO, almidón de TRIGO, emulgentes (E475, E471), LECHE desnatada, dextrosa, almidón de maíz, gasificante (E450i,E500ii), estabilizante (E412), conservante (E200)]; Mix LÁCTEO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)]; Crema de chocolate blanco: [aceite y grasa vegetal (girasol, palmiste, palma), LECHE entera, LACTOSA, emulsionante (lecitina de SOJA), aromas, manteca de cacao, LECHE desnatada, aceites y grasas vegetales (coco), sal, emulgentes (E471,lecitinas), aromas, acidulante (E330), conservante (E202), colorante (carotenos)]; SOJA.
--	--

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	Público general
--------------------	-----------------

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

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	
Fecha de actualización:	22/08/23

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	chocolate blanco
	Sabor	chocolate blanco
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	43.2
	Ph	6.1

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1200 KJ / 286 KCAL
	Grasas	12g
	Grasas Saturadas	8.7g
	Hidratos de Carbono	39g
	Azúcares	22.3g
	Proteína	5.1g
	Sal	0.3g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por el proveedor.	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 circular de cartón, caja de cartón.
------------------------	---

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008134
Fecha de actualización:	22/08/23

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
10036	4	415 X 315 X 90	6	17	102	408
DISTRIBUCIÓN		C				

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

<p>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.</p>	<p>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</p>	<p>UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR</p>
--	---	--

