

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008141
Fecha de actualización:	06/07/2022

DENOMINACIÓN	PLUM CAKE CHOCOLATE Y MIGAS 4UD
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLUM CAKE CHOCOLATE Y MIGAS 4UD
	Categoría - Descripción	PLUM CAKE CHOCOLATE Y MIGAS 4UD
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 4 unidades
	Peso por ud. neto (gr)	3.200,000
	Peso por ud. bruto (gr)	3.400,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	3.400,000
	Peso Unidad Aproximado	800,000
	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.	Chocolate (8%) Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, GLUTEN de TRIGO, emulgente (E477), aroma, aceite y grasa vegetal (coco; girasol), emulgente (E471), acidulante (E330), antiaglomerante (E170i), almidón de patata]; Migas de bizcocho: [Harina de TRIGO, aceite de coco completamente hidrogenado, jarabe de glucosa, proteína de LECHE, estabilizante (E451, E551), aceites y grasas vegetales (coco y girasol), emulgente (E471)]; Chocolate blanco: [LECHE entera, manteca de cacao, LECHE desnatada, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; cacao, regulador acidez (E501i), Chocolate negro: [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma].
--	--

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos de cáscara y cacahuetes
--	---

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

CONSUMIDOR DESTINO	Público general
---------------------------	-----------------

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CONSUMIDOR DE RIESGO	alérgicos gluten, huevo , soja, leche , frutos cascara y cacahuetes.
----------------------	--

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008141
Fecha de actualización:	06/07/2022

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	chocolate
	Sabor	chocolate
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	24.5
	Ph	6.3

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

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.
---	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato rectangular, molde de cartón, caja de cartón.	
------------------------	---	--

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008141
Fecha de actualización:	06/07/2022

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

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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.	Período de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación 18°C. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C	Una vez descongelado, no volver a congelar.
---	--	---

B45316742
