

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| | |
|-------------------------|------------|
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 02008009 |
| Fecha de actualización: | 02/04/2024 |

| | |
|--------------|-----------------------------|
| DENOMINACIÓN | |
| DENOMINACIÓN | PLANCHA Q. FRAMBUESA |

| | | |
|--------------------|-----------------------------|--|
| DATOS DEL PRODUCTO | Marca Comercial | PLANCHA Q. FRAMBUESA (HORECA) |
| | Categoría - Descripción | Bizcocho con sabor a vainilla, mousse de queso y mermelada sabor frambuesa |
| | Presentación / nº de Cortes | 1 caja / 54 rac. |
| | Peso por ud. neto (gr) ±5% | 1.800,000 |
| | Peso por ud. bruto (gr) | 2.000,000 |
| | Peso bruto reembalaje (gr) | 2.000,000 |
| | Peso Unidad Aproximado ±5% | 60,000 |
| | Condiciones de conservación | -18º |
| | Vida útil del producto | 12 Meses |

| | |
|--|---|
| <p style="text-align: center;">INGREDIENTES</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>Mix LÁCTEO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551), aroma, agente soporte (E1520), colorante (E124*)]; Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, clara de HUEVO, preparado para emulsionar (emulgentes (E471, E477, E470a), agente de soporte (E1520, sal), aroma, dextrosa, estabilizante (E415), gasificante (E500ii)]; Jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservador (E202), aromas, frambuesa (3%)</p> <p>*Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños</p> |
|--|---|

| | |
|--|--|
| <p>ALERGENOS</p> <p>Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.</p> | Puede contener trazas de frutos de cáscara, soja, mostaza y cacahuetes |
|--|--|

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

| | |
|--------------------|-----------------|
| CONSUMIDOR DESTINO | Publico general |
|--------------------|-----------------|

| | |
|----------------------|---|
| CONSUMIDOR DE RIESGO | Todos los consumidores alérgicos a los alérgenos y trazas indicados en esta ficha técnica |
|----------------------|---|

| | |
|--------------|---|
| USO PREVISTO | Descongelación y emplatado comercio restauración, consumidor final. |
|--------------|---|

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| | |
|-------------------------|------------|
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 02008009 |
| Fecha de actualización: | 02/04/2024 |

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

| | | |
|--------------------------------|-------|--------------------|
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Color | Claro |
| | Olor | frambuesa y queso |
| | Sabor | frambuesa y queso. |
| | | |

| | | |
|---------------------------------|----------------|------------|
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | Aw | 0.92 |
| | Humedad s.s.d. | 43.3 |
| | Ph | 5.1 |
| | | |
| | Acrilamida | <300 µg/kg |

| | | |
|--|---------------------|--------------------|
| CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.) | Energía | 1152 KJ / 275 Kcal |
| | Proteína | 4.7g |
| | Hidratos de Carbono | 36g |
| | Azúcares | 26.6g |
| | Grasas | 11.8g |
| | Grasas Saturadas | 8.26g |
| | Sal | 0.26g |

| | |
|---|---|
| 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: | Caja de cartón autodesmontable, reembalaje en caja de cartón. |
|------------------------|---|

| | | | |
|---------|---------------|------------------|----------------|
| EAN 13: | 8436028752959 | DUN 14 (unidad): | 08436028752959 |
|---------|---------------|------------------|----------------|

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| | |
|-------------------------|------------|
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 02008009 |
| Fecha de actualización: | 02/04/2024 |

| | | | |
|-------------------------|----------------|-----------|----------------|
| DUN 14 (caja completa): | 18436028752956 | EAN 128 : | 28436028752953 |
|-------------------------|----------------|-----------|----------------|

| 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 |
| 10141 | 1 | 360 X 285 X 65 | 8 | 25 | 200 | 200 |
| 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>Periodo de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde la fecha de descongelación en refrigeración 5°C.</p> | <p>Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar</p> |
|--|---|--|

