

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008003
Fecha de actualización:	02/04/24

DENOMINACIÓN	
	MOUSSE FRESA

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA MOUSSE FRESA
	Categoría - Descripción	Plancha semifría con base de bizcocho y mousse sabor fresa
	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>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.</p>	<p>Mix LÁCTEO: [Mix lácteo vegetal (suero de MANTEQUILLA dulce; aceite vegetal (almendra de palma, coco, palma, colza); aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado; emulgentes (E472b, E435, E433); aroma natural; estabilizante (E407), color (beta caroteno)); preparado en polvo (azúcar, dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551)), aroma (agente soporte (E1520), aroma natural), 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)); Gelificante (jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservador (E202), aromas). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños</p>
--	---

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

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

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:	02008003
Fecha de actualización:	02/04/24

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	rosa
	Olor	fresa
	Sabor	fresa

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.94
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	4.9

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1330 KJ 318 Kcal
	Proteína	4.4g
	Hidratos de Carbono	35g
	Azúcares	22.2g
	Grasas	17.4g
	Grasas Saturadas	6.93 g
	Sal	0.67g

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

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Caja de cartón autodesmontable, reembalaje en caja de cartón.
------------------------	---

EAN 13:	8436028752904	DUN 14 (unidad):	08436028752904
DUN 14 (caja completa):	18436028752901	EAN 128 :	28436028752908

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008003
Fecha de actualización:	02/04/24

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

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 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 style="text-align: center;">Descongelación</p> <p style="text-align: center;">en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h.</p> <p style="text-align: center;">Una vez descongelado no volver a congelar</p>
---	---	---