


<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>PLANCHA BIZCOCHO CHOCOLATE</b>  CONGELADO	Código: 06123002	
	Edición: 0	
	Fecha: 08/04/2022	
	Página: - 1 -	

## 1. PRODUCTO

Masa batida con pepitas de chocolate

## 2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

MEDIDAS		PESO	
		Peso total:	1760 gr.
Longitud	37,3 ± 0,5 cm.		
:	24,1 ± 0,5 cm.		
Anchura:	5,9 ± 0,3 cm.		
Altura:			

## 3. LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO (GLUTEN), azúcar, HUEVO líquido pasteurizado, aceite de girasol, pepitas de chocolate 10% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, dextrosa, emulgente (lecitina de SOJA y girasol), aroma de vainilla), agua, humectantes (glicerina, sorbitol), cacao desgrasado en polvo, LECHE desnatada en polvo, gasificantes (difosfatos, carbonatos de sodio), almidón de maíz modificado, sal, conservador (ácido sórbico), espesante (goma xantana), enzimas, aromas.

## 4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel /	
Enfilmado) Envase:	Bandeja horneable Ref.2250015. Retractil Ref.2400149.
Embalaje:	(2303558) CAJA MASTER PLANCHAS Y COCAS
Cantidad:	4 Unid.
Medidas Embalaje:	Largo: 40,2 cm. Ancho 29 cm. : Alto: 24,2 cm.
Etiqueta:	EAN 13:8436590000021 GTIN 14 Caja:18436590000028 GTIN 14 Palet:58436590000026
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	Código y nombre producto, ingredientes, unidades o peso/caja, lote, caducidad, condiciones de almacenamiento.
Tamaño del pálet:Longitud:120 cm. Anchura:80 cm. Altura:204 cm.	(8 x 8) = 64
	Cajas CHEP

## 5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN

Temperatura:	-18 °C
Fecha de consumo preferente:	365 días (desde fecha de
Vida útil después de descongelar:	fabricación) 3 días

## 6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

\*Descongelación:

Temp.:20 °C

Tiempo:240 min.

## 7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1611 / 385)
Grasas (g)	20,0
de las cuales saturadas (g)	4,6
Hidratos de Carbono (g)	45,0
de los cuales azúcares (g)	28,0
Fibra Alimentaria (g)	2,6
Proteína	6,1
(g) Sal (g)	0,6

## 8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias:	MAX 10 <sup>2</sup> ufc/g
Escherichia Coli:	AUSENCIA/25 g
Listeria Monocytog.:	AUSENCIA/25 g
Aerobios:	MAX 10 <sup>5</sup> ufc/g
Staphilococcus Aureus:	MAX 10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella:	AUSENCIA/25 g

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Gluten X Apio - Pescado - Huevo X Mostaza - Crustáceos -

Soja X Sésamo - Moluscos - Leche y DerivadosXSulfitosTCacahuets- Frutos CáscaraTAltramuces-

Nota:

Descongelar a temperatura ambiente durante 4 horas dentro de su envase original. Una vez descongelado, consumir antes de 3 días.

## 10. LEGISLACIÓN

### 10.1 General

- Real Decreto 496/2010, sobre la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y sus modificaciones. - Real Decreto 1137/1984, sobre la RTS para la Fabricación, Circulación y Comercio de Pan y Panes Especiales y sus modificaciones.

### 10.2 Higiene y Seguridad Alimentaria y microbiología

- Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.

- Reglamento (CE) 853/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus

modificaciones.

- Reglamento (CE) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos

2073/2005

### 10.3 Contaminantes químicos

- Reglamento (CE) N°1831/2003 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y sus modificaciones.

- Reglamento (CE) N° 396/2005 fija los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus modificaciones.

### 10.4 Organismos Modificados Genéticamente

- Reglamento (CE) 1829/2003 sobre OGM's y sus modificaciones.

### 10.5 Etiquetado

- Real Decreto 1334/1999, sobre la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.

- Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.