



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
Nombre Comercial	PLANCHA DE PASTEL DE BROWNIE CON TRUFA COCIDA
	Formato: FTP Revisión: 01 10.04.19 Página: 1 de 4

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
<p>Pastel compuesto por una base de brownie con nueces y cubierto de trufa. Porcionada en 30 lingotes decorados con una triple filigrana de creme brulee y canela espolvoreada. Se presenta sobre bandeja de polixpan. Peso por plancha de 2000g (tolerancia: ± 5%)</p>	
INGREDIENTE	COMPOSICIÓN
BIZCOCHO BROWNIE	<p>Azúcar, huevo: (acidulante (Ácido Cítrico (E330)), conservantes (Sorbato Potásico (E202) y Benzoato de Sodio (E211)), cobertura (Azúcar, pasta de cacao, emulgente: lectina de soja, aroma natural de vainilla), aceite de girasol, harina, cacao en polvo, nuez, impulsor: (gasificantes E450i, E500ii, antiaglomerante E516, corrector de acidez E500i)</p>
TRUFA COCIDA	<p>Trufa: (Mix Vegetal(Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmaste), azúcar, PROTEINA DE LECHE, estabilizadores (jarabe de sorbitol e-420ii, hidroxipropilcelulosa e-463), emulgentes (E-472b, LECITINA DE SOJA (E-322), E-481), sal aromas y colorante E-160a(i)), Crema pastelera: Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificadoE1442, estabilizantes E460 y E466, grasa vegetal (palma), sal, conservador E202, colorantes E171, E160a y E120, acidulantes E330 y E332ii, aromas, Crema Sacher: Azúcar, cacao desgrasado en polvo, aceite vegetal (girasol), grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), SUERO DE LECHE EN POLVO, PASTA DE AVELLANA, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), emulgente (E322 LECITINA DE SOJA), aromas y antioxidantes E304i, E306</p>
CREME BRULEE	<p>(Mix Vegetal(Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmaste), azúcar, PROTEINA DE LECHE, estabilizadores (jarabe de sorbitol e-420ii, hidroxipropilcelulosa e-463), emulgentes (E-472b, LECITINA DE SOJA (E-322), E-481), sal aromas y colorante E-160a(i)), Crema pastelera: Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificadoE1442, estabilizantes E460 y E466, grasa vegetal (palma), sal, conservador E202, colorantes E171, E160a y E120, acidulantes E330 y E332ii, aromas.</p>
CANELA	CANELA

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	PLANCHA DE PASTEL DE BROWNIE CON TRUFA COCIDA	Revisión: 01 10.04.19 Página: 2 de 4

INGREDIENTES ALERGÉNICOS			
GLUTEN SI CRUSTÁCEOS			NO
HUEVOS O DERIVADOS SI PESCADO			NO
CACAHUETES Y DERIVADOS SI* SOJA trazas			SI
LECHE Y DERIVADOS SI FRUTOS SECOS			SI
MOSTAZA Y DERIVADOS NO SÉSAMO	trazas		SI*
APIO NO SULFITOS		(concentración > 10 mg/Kg SO2)	NO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	PLANCHA DE PASTEL DE BROWNIE CON TRUFA COCIDA	Revisión: 01 10.04.19 Página: 3 de 4

DISPOSICIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS CONCEPTOS

COLOR: marrón oscuro y decoración color crema

ASPECTO: Rectangular

ORGANOLÉPTICAS TEXTURA: abizcochada, compacta y cremosa.

OLOR Y SABOR: Dulce y a chocolate, típicos de estos productos

PARÁMETRO TOLERANCIA

Peso (gramos) 2000

FÍSICO-QUÍMICAS Altura (mm) 50

largo (mm) 370

Ancho (mm) 260

PARÁMETRO TOLERANCIA

Mohos y levaduras (*) < 5,0 x 10(2) ufc/g

E. coli (*) Ausencia ufc/g

Staphilococcus aureus

Exentos en < 0,1 g

(Estafilococos ADNasa+)(*)

MICROBIOLÓGICAS Salmonella y Shigella (*) Ausencia ufc/ 30 g

L.monocytogenes (**) Ausencia 25/g

DISPOSICIONES TÉCNICAS DE LOS ANÁLISIS

(*) R.D. 135/2010 – Harinas y derivados-Confitería, pastelería, bollería y repostería

(**) Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos de los Alimentos

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Conservación en congelación, a temperaturas inferior a -18°C

FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. REQUISITOS DE ENTREGA

Consumirse antes de 365 días desde la fecha de elaboración. Una vez descongelado consumir antes de 5 días.

TRANSPORTE

En las condiciones que permitan la correcta conservación del producto.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	PLANCHA DE PASTEL DE BROWNIE CON TRUFA COCIDA	Revisión: 01 10.04.19 Página: 4 de 4

ENVASE / EMBALAJE	CARACTERÍSTICAS
ENVASE PRIMARIO	se envasan en cajas de cartón ondulado sanitario con interior de CRAFT . Peso del conjunto: 2100 gramos. Contenido neto por unidad: 2000gramos aproximadamente (tolerancia: ± 5 %)
EMBALAJE	N/A

DATOS NUTRICIONALES	Por 100 g	
Valor energético	1007	KJ
Valor energético	241	Kcal
grasas	8	g / 100g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	6.6	g / 100g
hidratos de carbono	39.3	g / 100g
de los cuales:	30.4	g / 100g
- azúcares	2.6	g / 100g
proteínas	0,37	g / 100g
sal		