



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
Nombre Comercial	<b>PLANCHA DE PASTEL DE BROWNIE CON TRUFA COCIDA</b>
	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	Azúcar, <b>huevo</b> : ( acidulante (Ácido Cítrico (E330)), conservantes (Sorbato Potásico (E202) y Benzoato de Sodio (E211)), cobertura (Azúcar, pasta de cacao, emulgente: lectina de <b>soja</b> , aroma natural de vainilla), aceite de girasol, harina, cacao en polvo, <b>nuez</b> , impulsor: (gasificantes E450i, E500ii, antiaglomerante E516, corrector de acidez E500i)
TRUFA COCIDA	Trufa: (Mix Vegetal(Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmaste), azúcar, <b>PROTEINA DE LECHE</b> , estabilizadores ( jarabe de sorbitol e-420ii, hidroxipropilcelulosa e-463), emulgentes (E-472b, <b>LECITINA DE SOJA</b> (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), <b>SUERO DE LECHE EN POLVO, PASTA DE AVELLANA</b> , grasa vegetal totalmente hidrogenada ( palma), emulgente (E322 <b>LECITINA DE SOJA</b> ), aromas y antioxidantes E304i, E306
CREME BRULEE	(Mix Vegetal(Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmaste), azúcar, <b>PROTEINA DE LECHE</b> , estabilizadores ( jarabe de sorbitol e-420ii, hidroxipropilcelulosa e-463), emulgentes (E-472b, <b>LECITINA DE SOJA</b> (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.
CANELA	CANELA

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

<b>INGREDIENTES ALERGÉNICOS</b>			
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

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>		Formato: FTP
	<b>Nombre Comercial</b>	<b>PLANCHA DE PASTEL DE BROWNIE CON TRUFA COCIDA</b>	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-Confeitería, 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.

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>		Formato: FTP
	Nombre Comercial	<b>PLANCHA DE PASTEL DE BROWNIE CON TRUFA COCIDA</b>	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		