

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA INDIVIDUAL BROWNIE REDONDO	Fecha: 05/10/18 Revisión: 13 Pág.: 1 de 3
------------------------------	--	--

1.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

CASA ECEIZA S. L.
Polig. Irurzubi Nº 2 N-130 Km.58 20490 LIZARTZA
Tel: 943 67 13 99 Fax: 943 67 28 11 www.casaeceiza.com
RSI 20.30386/SS

2.- DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Brownie: Tierno bizcocho de chocolate negro con nueces.

REFERENCIA: 0183

CÓDIGO DE BARRAS: 8429360001830

DUN: 18429360001837

• **LISTA DE INGREDIENTES**

Azúcar moreno, mantequilla (**leche**), **huevo** pasteurizado, cobertura de chocolate negro (14%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma: extracto de vainilla natural), harina de **trigo, nueces** (8,4%) y cacao en polvo (1%).

Puede contener trazas de frutos de cáscara, cacahuete y sésamo.

GRUPOS DE RIESGO: alérgicos / intolerantes a los alérgenos resaltados en el listado de ingredientes.

Producto libre de organismos modificados genéticamente (OGMs).

• **PARÁMETROS DEL PROCESO**

- Horneado
- Congelación en túnel hasta solidificación

• **VALOR ENERGETICO Y NUTRICIONAL**

PARAMETROS	Valor por 100g
Valor energético	1667 kJ / 397 kcal
Grasas	30,8g
de las cuales saturadas	12,5g
Hidratos de carbono	23,6g
de los cuales azúcares	12,5g
Proteínas	6,2g
Sal	0,5g

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA INDIVIDUAL BROWNIE REDONDO	Fecha: 05/10/18 Revisión: 13 Pág.: 1 de 3
------------------------------	--	--

• **ANALISIS MICROBIOLÓGICO**

Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

L.monocytogenes vida útil	Ausencia/25g
---------------------------	--------------

Criterios Microbiológicos Casa Eceiza

E. coli	Ausencia / g
Enterobacterias	< 10 ⁵
Aerobios	< 10 ⁶
Levaduras y mohos	<500 / g
Salmonella	Ausencia/25g
L.monocytogenes	Ausencia/25g
Staphilococcus (ADNasa +)	Ausencia / 0,1 g

Contaminantes dentro de los límites legislados por el Reglamento (CE) 1831/2006.

• **CADUCIDAD**

14 meses a partir de la fecha de elaboración.

• **CONDICIONES DE CONSERVACION**

Conservar a -18°C

• **INSTRUCCIONES DE USO**

Descongelar en frigorífico. No descongelar en microondas. Una vez descongelado se recomienda su consumo ó conservación en frigorífico el menor tiempo posible.
Una vez descongelado el producto no volver a congelar.

• **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

A temperatura inferior a – 18°C.

3.- ENVASADO

CONTENIDO	(PESO NETO)	(ENVASADO)
FORMATO INDIVIDUAL	8 x 130g	MOLDE MARRON DE PAPEL Y ESTUCHE DE CARTON CON SEPARADOR

(LAS BANDEJAS Y EL CARTON SEPARADOR SON DE USO ALIMENTARIO)

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA INDIVIDUAL BROWNIE REDONDO	Fecha: 05/10/18 Revisión: 13 Pág.: 1 de 3
------------------------------	--	--

4.-LOGÍSTICA

REFERENCIA DE PRODUCTO	Brownie
Raciones por estuche	8
Estuches por Box	6
Dimensiones del estuche	109x382x101mm
Dimensiones del BOX	390x224x322 mm
Cajas (BOX) por capa de palet	9
Nº Capas por palet	4
Cajas (BOX) por palet	36
Estuches en el palet	216
Peso del Box	7 Kg
Peso del palet	252 Kg
Altura del palet	1,46 m

* Nota: hay que tener en cuenta que el peso del palet son unos 25 kg que no están añadidos.