



## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### Especificación

ESP 16.565 R00

07-11-2023

#### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN:

Brigadeirão Americano – Porciones

CÓD. PRODUCTO:

BS129

DESCRIPCIÓN:

Pastel con 3 capas de bizcocho de chocolate, relleno de crema de leche condensada y cubierto con virutas de chocolate.



EAN-13 (UNIDAD DE CONSUMO): 5600301160264

GS1-128 (UNIDAD DE EXPEDICIÓN): (01) 1 560030116 026 1 (11) fecha de producion (17) fecha de caducidad (10) lote

#### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

PESO NETO:	App. 2,000 Kg/Uni	FECHA DE CADUCIDAD:	12 meses en congelación; 5 dias después descongelación
------------	-------------------	---------------------	--

FORMA:	Redondo	COLOR:	Marrón
--------	---------	--------	--------

#### INGREDIENTES:

azúcar, harina de TRIGO, cacao en polvo, almidón de TRIGO, almidón modificado, suero de LECHE en polvo, gasificantes (E450, E500), aceite vegetal refinado (girasol), GLUTEN de trigo, sal, espesantes (E466, E412) emulgente (E481), agua, HUEVOS, grasa vegetal hidrogenada, emulgente (E322(SOJA)), aroma (LECHE), LECHE, aceite vegetal (SOJA), jarabe de glucosa-fructosa, almidón modificado, productos LÁCTEOS sólidos, espesantes (E406 y E460i), conservador (E202), correctores de la acidez (E270 y E331), colorante (E150), dextrosa, aceite vegetal refinado y hidrogenado (coco), corrector de la acidez (E170), emulgente (E472b), proteína de LECHE, espesante (E401), estabilizador (E516), colorante (E160), gelificante (E440), acidulante (E334), glucono-delta-lactona (E575), almidón de maíz, conservadores (E281).

#### MODO DE CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y UTILIZACIÓN:

CONSERVACIÓN:	Mantener la temperatura a -18 ° C.
---------------	------------------------------------

TRANSPORTE:	En un vehículo de transporte adecuado, a una temperatura ≤ -18 ° C, permitiendo una variación de ± 3 ° C.
-------------	---

UTILIZACIÓN:	Descongele en cuarto frío (0-5°C) durante aprox. 3 h. Una vez descongelado, no volver a congelar. Se deben tener en cuenta las buenas prácticas de higiene y consumo de los clientes.
--------------	---

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Microorganismos a 30 °C <sup>(1)</sup>	≤10 <sup>5</sup> UFC/g
Coliformes a 30 °C <sup>(1)</sup>	≤10 <sup>3</sup> UFC/g
Mohos <sup>(1)</sup>	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
Levaduras <sup>(1)</sup>	≤10 <sup>4</sup> UFC/g
Staphylococcus coagulase positiva <sup>(1)</sup>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
E.Coli b-glucuronidase positiva <sup>(1)</sup>	<10 UFC/g
Listeria monocytogenes <sup>(2)</sup>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella <sup>(2)</sup>	Ausência 25g

#### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

Desoxinivalenol <sup>(3)</sup>	<500 µg/kg
Zearalenona <sup>(3)</sup>	<50 µg/kg

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100GR:

1314 kJ / 313 Kcal	1314 kJ / 313 Kcal
13,2 g	13,2 g
4,5 g	4,5 g
44,6 g	44,6 g
31,1 g	31,1 g
3,9 g	3,9 g
0,66 g	0,66 g

(1) Valores INSA; (2) Regulamento (CE) n.º 2073/2005; (3) Regulamento (CE) n.º 1881/2006.



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

## Especificación

ESP 16.565 R00

07-11-2023

### ALÉRGENOS:

Gluten.....	S	Crustáceos.....	N	Huevos.....	S	Pescado.....	N
Cacahuates.....	TR	Soja.....	S	Leche.....	S	Frutos de cáscara.....	TR
Apio.....	N	Mostaza.....	N	Granos de sésamo.....	N	Sulfitos.....	TR
Altramujes.....	N	Moluscos.....	N				

### USO PREVISTO:

Puede ser consumido por la población en general, excepto en el caso de personas con enfermedades metabólicas asociadas con los ingredientes alergénicos presentes y en cantidades mínimas en el producto.

S – Presente; N – Ausente; Tr – Presente pero en trazas.

### INFORMACIÓN DE EMBALAJE Y LOGÍSTICA:

MATERIAL DE EMBALAJE:		Material de embalaje 1: Envase Primario: tarta dispuesta en bandeja de cartón (dorado) y embalado en una caja de cartón ondulado. Ou Material de embalaje 2: Envase primário: placa y tapa de polietileno/poliestireno; Envase secundário: caja de cartón ondulado.
-----------------------	--	--

MATERIAL DE EMBALAJE 1	UNI/ENV. SECUNDÁRIO:	1	MEDIDA DA ENV. SECUNDÁRIO (CXLXA):	29x27x11,3 (cm)
	PESO LÍQUIDO DA ENV. SECUNDÁRIO:	2,000 Kg	PESO BRUTO DA ENV. SECUNDÁRIO:	2,500 Kg
	ENV. SECUNDÁRIO/FILA:	12	FILAS/PALETE:	16
	UNI/PALETA:	192	ENV. SECUNDÁRIO /PALETA:	192
MATERIAL DE EMBALAJE 2	UNI/ENV. SECUNDÁRIO:	2	MEDIDA DA ENV. SECUNDÁRIO (CXLXA):	30x30x22,5 (cm)
	PESO LÍQUIDO DA ENV. SECUNDÁRIO:	4,000 Kg	PESO BRUTO DA ENV. SECUNDÁRIO:	4,500 Kg
	ENV. SECUNDÁRIO/FILA:	8	FILAS/PALETE:	8
	UNI/PALETA:	128	ENV. SECUNDÁRIO /PALETA:	64

### DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE OMG:

Este producto no contiene ingredientes que requieran etiquetado de acuerdo con el Reglamento. (UE) n.º 1929/2003 e Reglamento (UE) n.º 1830/2003.

### ETIQUETADO:

La denominación del alimento	La lista de Ingredientes
Los Alérgenos	Cantidad neta del alimento
La Fecha de caducidad	Condiciones especiales de conservación
Las condiciones de utilización	El nombre y la dirección del operador de la empresa alimentaria
Lote	Lo código de barras
Símbolo ecoponto, símbolo alimentar e sociedade ponto verde	

ELABORADO POR:	Departamento de Qualidad y Seguridad Alimentaria
APROBADO POR:	Dirección