



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

ESP 16.566 R00

Especificación

07-11-2023

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN:

Brigadeirão Branco Americano – Porciones

CÓD. PRODUCTO:

BS130

DESCRIPCIÓN:

Pastel de chocolate húmedo intercalado con dos capas de crema de leche condensada y decorado con virutas de chocolate blanco.



EAN-13 (UNIDAD DE CONSUMO): 5600301161025

GS1-128 (UNIDAD DE EXPEDICIÓN): (01) 1 560030116 102 2 (11) fecha de produccion (17) fecha de caducidad (10) lote

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

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

FORMA: Redondo COLOR: Blanco

INGREDIENTES:

harina de TRIGO, azúcar, polvo de cacao, sólidos de LECHE, almidón de TRIGO, gasificantes (E450 y E500), emulgente (E471), espesante (E415), sal, grasa vegetal, GLUTEN de trigo, almidón modificado, colorante (E150c), aroma (LECHE), HUEVOS, aceite vegetal (SOJA), agua, almidón de maíz, corrector de la acidez (E334), conservantes (E202 y E281), suero de LECHE en polvo, dextrosa, aceite vegetal refinado y hidrogenado (coco), jarabe de glucosa, corrector de la acidez (E170), emulgente (E472b), proteína de la LECHE, espesante (E401), estabilizador (E516), colorante (E160), LECHE entera, LECHE descremada en polvo, emulgente (E322(SOJA)).

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

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100GR:

1314 kJ / 313 Kcal	1350 kJ / 320 Kcal
13,2 g	9,9 g
4,5 g	3,5 g
44,6 g	55,2 g
31,1 g	39,4 g
3,9 g	2,69 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 16.566 R00

07-11-2023

ALÉRGENOS:

Gluten.....	S	Crustáceos.....	N	Huevos.....	S	Pescado.....	N
Cacahuètes.....	TR	Soja.....	S	Leche.....	S	Frutos de cáscara.....	TR
Apio.....	N	Mostaza.....	N	Granos de sésamo.....	N	Sulfitos.....	TR
Altramuces.....	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 Regulamento (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 Qualidade y Seguridad Alimentaria
APROBADO POR:	Dirección