

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>Doc:</b> <b>Revisión:</b> <b>Edición:</b> <b>Fecha:</b> 14/04/23
	<b>Plancha de Bizcocho</b>	<b>Página:</b> 1 de 2
<b>COD: 01857</b>		
<b>1. DESCRIPCIÓN:</b> Plancha de Bizcocho		
<b>2. INGREDIENTES (ver ALÉRGICOS y TRAZAS presentes en mayúscula):</b> <small>Ingredientes: HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, LECHE desnatada en polvo, maltodextrina, preparado para emulsionar (jarabe de glucosa, emulgentes (E472b, E472a), LECHE desnatada en polvo), gasificante (E5000ii), sal. Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA.</small>		
<b>3. VALORES ANALÍTICOS:</b>  <b>Composición nutricional (%/100 gr. producto cocido):</b>  Composición nutricional, valores medios por 100g de producto final: Valor energético: 1301kJ-309kcal / Grasas: 5,9g de las cuales saturadas: 2,2g / Hidratos de carbono: 54g de los cuales azúcares: 30g / Proteínas: 9,9g / Sal: 0.2g  <b>Microbiología (Recuentos de producto congelado):</b>  Aerobios mesófilos: < 10e5 ufc/g Enterobacterias: < 10 ufc/g Staphylococcus aureus: ausencia ufc/ 0,1 g		
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:</b>  <b>Dimensiones:</b>  Peso unitario: 205 gr. Largo: 38 cm Ancho: 28 cm Tolerancia: 0,7 cm		

 <b>COD: 01857</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>Doc:</b> <b>Revisión:</b> <b>Edición:</b> <b>Fecha:</b> 14/04/23
	<b>Plancha de Bizcocho</b>	<b>Página:</b> 2 de 2

**5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):**

Bollería cocido ultracongelada. Formato rectangular. Color marrón. Consistencia firme // Una vez aplicadas condiciones de uso: textura muy esponjosa. Olor y sabor característicos.

**6. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:**

Bolsa: Polietileno

Caja: Dimensiones (exteriores): 395mm x 295mm x 167mm  
 Uds / Kg.: 10 UN  
 Peso: 2,05 Kg.

Palet: Europalet (800X1200)  
 Núm. Cajas Nivel: 16  
 Niveles: 8  
 Altura Total: 1336 mm  
 Núm. De Cajas: 128

**7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

Mantener a -18°C. No congelar una vez descongelado.

12 Meses en cámara a -18°C

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

**8. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:**

Descongelar durante 3h a temperatura ambiente.  
 No requiere fermentación.  
 No requiere cocción.

USO PREVISTO: Producto destinado a toda la población en general exceptuando aquellas personas que sufran intolerancia o alergia a alguno de los ingredientes declarados en el apartado de ingredientes.