
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>Doc:</b> <b>Revisión:</b> <b>Edición:</b> <b>Fecha:</b> 14/04/23
	<b>Bizcocho de la Abuela</b>	<b>Página:</b> 1 de 2
<b>COD: 01322</b>		
<b>1. DESCRIPCIÓN:</b> Bizcocho de la Abuela		
<b>2. INGREDIENTES (ver ALÉRGENOS y TRAZAS presentes en mayúscula):</b> <small>Ingredientes: Azúcar, HUEVOS frescos, harina de TRIGO, aceite vegetal (girasol), almidón de TRIGO, emulgentes (E472, E475), gasificantes (E450i, E500, E500ii), estabilizante (E415), glicerina, sorbitol, antiapelmazantes (E170a, E470b), glucosa, aroma de limón y aroma de vainilla. Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA, GRANOS DE SÉSAMO, LECHE Y DERIVADOS.</small>		
<b>3. VALORES ANALÍTICOS:</b>  <b>Composición nutricional (%/100 gr. producto cocido):</b>  Composición nutricional, valores medios por 100g de producto final: 1848kJ-443kcal / Grasas: 25.17g de las cuales saturadas: 4.21g / Hidratos de carbono: 50.52g de los cuales azúcares: 26.39g / Proteínas: 5.11g / Sal: 0.75g  <b>Microbiología (Recuentos de producto congelado):</b>  A. mesófilos: <10e4ufc/g /// Enterobacterias Lactosa+: <10ufc/g E.coli: Ausencia/25g /// S. aureus: <10ufc/g Salmonella: Ausencia/25g /// Listeria Monocytogenes: <100ufc/g		
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:</b>  <b>Dimensiones:</b>  Peso unitario: 2000 gr. Largo: 37±1 cm Ancho: 28±1cm Tolerancia: 5,5±0,5cm		

 <b>COD: 01322</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>Doc:</b> <b>Revisión:</b> <b>Edición:</b> <b>Fecha:</b> 14/04/23
	<b>Bizcocho de la Abuela</b>	<b>Página:</b> 2 de 2

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

Bollería cocida ultracongelada. Formato rectangular. Color marrón dorado. 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 75mm  
 Uds / Kg.: 1 UN  
 Peso: 2,00 Kg.

Palet: Europalet (800X1200) EAN: 8435116817297  
 Núm. Cajas Nivel: 8  
 Niveles: 18  
 Altura Total: 1350 mm  
 Núm. De Cajas: 144

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

12 Meses en cámara a -18°C

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

**8. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:**

Descongelar durante 30 minutos 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.