

	FICHA TÉCNICA	Doc: Revisión: Edición: Fecha: 14/04/23
	Bizcocho de la Abuela de Chocolate	Página: 1 de 2
COD: 01323		
1. DESCRIPCIÓN: Bizcocho de la Abuela deChocolate		
2. INGREDIENTES (ver ALÉRGENOS y TRAZAS presentes en mayúscula): <small>Ingredientes: Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), HUEVOS, chocolate (8%) (pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (E322 Lecitina de SOJA) y aroma de vainillina), cacao (2%), impulsores (E450i, E450, E500, E500ii, E170i), humectantes (E420, E422), dextrosa (contiene LACTOSA), conservantes (E200, E202), emulgentes (E471, E472, E475), almidón de TRIGO, estabilizante (E415), aroma de limón y vainilla. Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, GRANOS DE SÉSAMO, LECHE Y DERIVADOS.</small>		
3. VALORES ANALÍTICOS: Composición nutricional (%/100 gr. producto cocido): Composición nutricional, valores medios por 100g de producto final: 1763kJ-422kcal / Grasas: 24.09g de las cuales saturadas: 5.32g / Hidratos de carbono: 47.20g de los cuales azúcares: 26.81g / Proteínas: 5.5g / Sal: 0.68g Microbiología (Recuentos de producto congelado): A. mesófilos: <10e4ufc/g /// Enterobacterias Lactosa+: <10ufc/g E.coli: Ausencia/25g /// S. aureus: <10ufc/g Salmonella: Ausencia/25g /// Listeria Monocytogenes: <100ufc/g		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Dimensiones: Peso unitario: 2000 gr. Largo: 37±1 cm Ancho: 28±1 cm Tolerancia: 5,5±0,5cm		

 COD: 01323	FICHA TÉCNICA	Doc: Revisión: Edición: Fecha: 14/04/23
	Bizcocho de la Abuela de Chocolate	Página: 2 de 2

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):

Bollería cocida ultracongelada. Formato rectangular. Color marrón. Decorado con pepitas de chocolate. Consistencia firme // Una vez aplicadas condiciones de uso: textura esponjosa, sabor a cacao.

6. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa: Polietileno

Caja: Dimensiones (exteriores): 395mm x 295mm x 7mm
 Uds / Kg.: 1 UN
 Peso: 2,00 Kg.

Palet: Europalet (800X1200) EAN: 8435116817303
 Núm. Cajas Nivel: 8
 Niveles: 18
 Altura Total: 128 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.