

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61731
Denominación comercial: BROWNIE PRECORTADO
Denominación legal: Bizcocho cocido ultracongelado
Código EAN caja: 8424465617313
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465906479

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 7 días en refrigeración

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

> INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: 4 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Dejar descongelar el producto 4 horas a temperatura ambiente o en frío o positivo (0°C/+4°C) de un día para otro. Una sola porción: Dejar el producto a temperatura ambiente durante aprox. 15 minutos para proceder a su manipulado; el tiempo aproximado de total descongelación es de 30 minutos. Recomendamos que el producto esté por encima de los 15°C para su consumo.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Preparado para la elaboración de brownie (azúcar, harina de TRIGO, HUEVO campero entero en polvo, LECHE desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo, aceite vegetal (colza), sal, gasificantes (E450i, E500ii)), mantequilla (nata pasteurizada (LECHE), fermentos lácteos), agua, chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (E322) (SOJA), aroma natural de vainilla), cobertura de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (E322) (SOJA)), aroma natural de vainilla, pasta de cacao, aceite vegetal (girasol).

Puede contener trazas de: frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces).

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten <small>(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)</small>	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	X	-
Leche y sus derivados <small>(incluida la lactosa)</small>	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	X

Presencia como ingrediente
Presencia como traza

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1792 kJ	-
	429 kcal	-
Grasas	22 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	10 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	50 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	40 g	-
Fibra Alimentaria	1,9 g	-
Proteínas	4,9 g	-
Sal	0,47 g	0,00 g
Sodio	-	-
Colesterol	-	-

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	2030	2030	2030
- Masa (g)		-	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		2000	
- Decorado (g)		30	
Longitud / Diámetro (mm)	360	360	360
Ancho (mm)	275	275	275
Alto (mm)	240	240	240

Peso aproximado producto cocido 2000 g

Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Chocolate.

Olor: Característico a bizcocho de chocolate.

Sabor: Característico a bizcocho de chocolate.

Aspecto: -

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	-	*
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	*

*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	114,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	387x283x72	-	-	0,03
Medidas externas (mm)	390x295x73	-	-	-
Material	KM CS	-	-	-
Grosor (mm)	3,00	-	-	-
Color (mm)	Marrón	-	-	-
Reciclable*	+	-	-	-

OTROS EMBALAJES

	816115	816120	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	6,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	135x280x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PAPEL	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,07	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades

20

Peso neto (kg)

2

Peso bruto (kg)

2,31

Palet



Cajas/capa

6

Capas

21

Total cajas

126

Peso (kg)

316

Altura (m)

1,68

Tipo palet

-

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

> CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.