



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

FT-01.2
Edición: 05
Fecha: 14.03.22
Revisión: 05
Fecha: 04.02.22



Nombre del Producto: BIZCOCHOS CON CHOCOLATE
"ROMITOS"

Presentación: Bolsa con 7-8 unds

Peso Neto: 300 g

Bizcocho redondo con cobertura de chocolate cocido en horno de piedra sobre papel celulosa y en bolsa PPB/PPM.

Modo de empleo: Producto listo para su consumo.

INGREDIENTES

Cobertura de chocolate (45%) (Azúcar, grasas vegetales (palmiste, palma), cacao desgrasado en polvo (22%), aceites vegetales (girasol, palma), emulgentes (E-322, E-492) y aroma), harina de **trigo, huevos**, azúcar, gasificantes (difosfato disódico y bicarbonato sódico), humectantes (dextrosa y sorbitol) y conservador (sorbato potásico).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medio por	100 g de Producto	Ración 25 g
Valor Energético	1842Kj/ 440 Kcal	460,5 Kj/ 110 Kcal
Grasas	20 g	5 g
-Saturadas	16,6 g	4,15 g
Hidratos de Carbono	56,1 g	14,03 g
-Azúcares	36,4 g	9,1 g
Fibra Alimentaria	5,1 g	1,28 g
Proteínas	6,3 g	1,58 g
Sal	0,49 g	0,12 g

OMG'S: Producto con ingredientes no modificados genéticamente.

Almacenaje y transporte: Conservar en lugar seco, fresco y protegidos de focos de luz.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Alérgenos	- : Ausencia	+: Presencia	Como ingrediente	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos			-	-
Pescado y productos a base de pescado			-	-
Huevos y productos a base de huevo			+	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets			-	-
Soja y productos a base de soja			-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			-	+
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfoncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados			-	-
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 superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂			-	-
Altramuces y productos a base de altramuces			-	-
Moluscos y productos a base de moluscos			-	-



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

FT-01.2
Edición: 05
Fecha: 14.03.22
Revisión: 05
Fecha: 04.02.22

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Aflatoxinas totales (B1,B2,G1 y G2)	No detectado
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus Aureus</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color	Marrón oscuro.
Olor	Intenso a chocolate. Perdurabilidad medio-alta.
Sabor	Al principio sabor medio a chocolate, dejando un regusto intenso a bizcocho con chocolate.
Textura	Suave, esponjosa y homogénea. Típica de un producto fresco.
Aspecto	Redondo, bien formado, envuelto en chocolate.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	pH: aw: Humedad %: 8-18

DATOS LOGÍSTICOS						
Referencia:	2926					
EAN 13:	8411560 292606	DUN 14:	18411560292603	LOTEADO: MM/DD		
Nº RSI:	20-33583/BA	CONSUMO PREFERENTE: 75 días después de su elaboración (DD/MM/AA)				
PAQUETE	Peso Neto g	Peso Bruto g	Unidades	Ancho	Fondo	Alto
	300	305	7-8	150	100	200
CAJA	Peso Neto kg	Peso Bruto kg	Paquetes	Ancho	Fondo	Alto
	3	3,342	10	275	510	135
PALET	Cajas/Capa		Capas	Cajas	Peso Bruto kg	Altura
	6		12	72	255,62	1740

Normativa Referencia: RD 496/2010: Norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. RD 2419/1978 del Reglamento Técnico Sanitario productos de confitería-pastelería, bollería y repostería, y modificaciones RD 1355/1983 y RD 1909/1984. Reglamento 1881/2006: Contaminantes en los productos alimenticios. Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento 1169/2011 del nuevo etiquetado. Datos: Medidas en mm.