	FICHA TECNICA	CODIGO: BICF REVISION: 3 FECHA: Julio 2020 PAG.: 1 DE 2
	BICF BRACITOS YEMA Y CREMA	

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

BRACITOS YEMA Y CREMA



COMPOSICIÓN

INGREDIENTES: Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVO** líquido pasteurizado, **LECHE** entera en polvo, **LECHE** desnatada en polvo, almidón modificado E1414, sacarosa, dextrosa, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), **ALMENDRA** troceada, emulgentes E475 y E471, gelificantes E339, E450 y E516, gasificantes E500ii y E541, espesante E401, agua, emulgentes E471 y E477, propilenglicol, sal sódica de ácido graso E470a(i), conservador E282, aroma (LECHE), colorante E160b, antiaglomerante E170.

CONTIENE: LECHE, GLUTEN, HUEVO, FRUTOS DE CASCARA, SOJA
PUEDEN CONTENER TRAZAS DE: CACAHUETE Y SULFITOS.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Plancha de bizcocho enrollada, rellena de crema y cubierta con yema pastelera.
Peso unidad: 100 grs.
Dimensiones: 9,5 cm aprox. largo x 5,5 cm aprox. diámetro.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 15 unidades con bandejas de papel individuales.

PALETIZACIÓN

PALET EUROPEO: 96 cajas. Medidas: 27,8 cm x 27,4 cm x 6,5 cm (8 base x 12 altura), altura palet 1.90, peso 115 kgs.

ASPECTO FÍSICO

Cilindro de color amarillo dado por la yema pastelera y relleno de crema de color amarillento.


ELABORACIÓN Y PROCESO

Enrollamos la plancha de bizcocho con crema en su interior y cubrimos el exterior con yema pastelera.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

*Escherichia Coli	<10ufc/g	*Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
*Staphilococcus aureus	<10ufc/g	*Salmonella	Ausencia/25 g

Análisis realizados según R (CE) 2073/2005 modificado por R (CE) 1441/2007

	FICHA TECNICA	CODIGO: BICF
	BICF BRACITOS YEMA Y CREMA	REVISION: 3 FECHA: Julio 2020 PAG.: 1 DE 2

ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES

Parámetros (100g)	Resultados	Unidades	Metodología de ensayo
Valor energético	1452/349	Kj/Kcal	PNT-FQ-130
Grasa total	22.90	g	PNT-FQ-027
Ácidos grasos saturados	15.30	g	PNT-M-01
Hidratos de Carbono	30.10	g	PNT-FQ-106
Azúcares	14.30	g	PNT-FQ-106
Proteína	4.40	g	PNT-FQ-10
Sal	0.26	g	PNT-FQ-100

Análisis realizados según R (CE) 1169/2011

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: -18°C
TEMPERATURA DE TRANSPORTE: -18°C ± 3°C.
CADUCIDAD: 12 Meses.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Descongelar 2 horas en refrigeración y 30 minutos a temperatura ambiente antes de consumir el producto.
Una vez se haya descongelado no volver a congelar.
Si no se ha consumido totalmente, mantener el producto refrigerado 3 días, de +2°C a 6°C.

CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO

LOTE: número correlativo designado en producción.

CODIGO EAN:

