

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE BROWNIE-XOC	1002100000002	XX

FABRICANTE	NOMBRE DEL FABRICANTE		
	PASTELERIA BUENAVISTA SL		
	DIRECCIÓN		
	CIUDAD ASUNCIÓN 42 BIS	CP 08030	NIF B65277923
CALLE HOLANDA 25	CP 08917		
Nº R.S.I.:	20.10064/CAT - 20.08919/CAT	PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA	

## DESCRIPCIÓN (breve descripción del producto)

Tarta base de bizcocho con cobertura de chocolate y nueces.

## INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Ingredientes: Preparado de brownie [azúcar, harina de **TRIGO**, cacao en polvo, glucosa, almidón modificado (E1412), almidón de **TRIGO**, aceite vegetal (aceite vegetal totalmente hidrogenado de coco, jarabe de glucosa, proteína de **LECHE**), gasificantes (E450i, E500ii), emulgente (E471), albúmina de **HUEVO**, **LECHE** desnatada en polvo, sal, estabilizante (E415), aroma (**LECHE**)], Aceite de girasol, Agua, **HUEVO** pasteurizado [**HUEVOS** de gallina, conservantes (E202, E211), antioxidante (E301), corrector de acidez (E330)], **NUECES**, Cobertura especial con grasa vegetal [azúcar, cacao desgrasado en polvo, aceites vegetales (girasol, palma), grasa vegetal de palma, grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), pasta de **AVELLANAS**, **LECHE** desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol) y aroma], Cobertura de chocolate [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **SOJA**), aroma de vainilla]

## IMAGEN DEL PRODUCTO

**Largo Unidad:** 29 cm

**Ancho Unidad:** 29 cm

**Alto Unidad:** 2,5 cm

**Peso Neto Unidad:** 1,250 kg

**Peso Bruto Unidad:** 1,455 kg



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE BROWNIE-XOC	1002100000002	XX

**PRODUCTO**

**MODO DE EMPLEO** (instrucciones de utilización, si aplica)

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (mín. 3º a 6º máx.). Este producto tiene una duración de 15 días en refrigerado. CONGELACIÓN: Conservar en congelador (mín. -22º a -18º máx.). Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir. Una vez descongelado conservar entre 3º y 6º como máximo 24h.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS** (contenido en alérgenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuets y derivados <input type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input type="checkbox"/>
Soja y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>
Colorantes de declaración según Reglamento CE 1333/2008	

**EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS DE:**

Cereales que contengan gluten <input type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuets y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input checked="" type="checkbox"/>
Soja y derivados <input type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES** (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (kJ / Kcal)	1724/412
Grasas (g)	23
saturadas (g)	5,5
Hidratos de carbono (g)	45,8
azúcares (g)	31,8
Proteínas (g)	5,6
Sal (g)	0,45

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA		EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE BROWNIE-XOC		1002100000002	XX

  

<b>PRODUCTO</b>	<b>DECLARACIÓN DE OMG's</b> (utilización o no de productos OMG's)
	Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.
	<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)
	Se toma a temperatura fría.
	Aspecto: cilíndrico                      Olor: chocolate                      Sabor: chocolate                      Color: marrón
	<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE</b> (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)
CONSERVACIÓN: Temperatura ambiente no superior a 20°C. Producto descongelado conservar entre 3°C y 6°C. CONGELACIÓN: Conservar a -18°C. TRANSPORTE: Mantener el producto durante su transporte en vehículo isoterma o refrigerado.	
<b>VIDA ÚTIL</b> (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)	
20 días durante todo el año EN ÉPOCAS SUPERIORES A 20°C CONSERVAR REFRIGERADA A 5°C. Refrigerado después de su descongelación: 24 horas. Congelado: 6 meses.	

<b>LOGÍSTICA</b>	<b>PRESENTACIÓN</b> (peso/unidad, formato de presentación)
	Tarta de 1,700 kg aprox. sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.
	<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE</b> (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)
	CAJA AMARILLA CON VENTANA TRANSPARENTE MEDIDA 345x340x62 mm, PESO 0,240 kg.
	<b>CONTENIDO DEL ETIQUETAJE</b> (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)
	Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes y alérgenos, código de barras, número de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alérgenos.
<b>PALETIZACIÓN</b> (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)	
300 CAJAS EN UN PALET / 6 CAJAS POR PISO, 50 PISOS, 210 kg PESO PALET, 1,62 cm ALTURA.	

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	29/08/2018	5
PASTELERIA BUENAVISTA SL	18/07/2019	6
PASTELERIA BUENAVISTA SL	13/07/2023	7