

PASCELU, S.L.	FICHA TÉCNICA	Rev. 2015 Fecha: Mayo Fisis Consultores Ambientales, S.L.L.
	BIZCOCHO PLANCHA BLANCA 58x38x0,8cm.	

COMPOSICIÓN

Harina / Wheat Flour / Farine	37.993 %
Huevo / Egg / Oeufs	26.995 %
Azúcar / Sugar / Sucre	19.997 %
Agua / Water / Eau	5.999 %
Glucosa / Glucosa / Glucose	5.599 %
Emulsionante (E471, E477, E470a) emulsifiers / Emulsionante.	2.000 %
Gasificante (E450, E500)	0.800 %
Sal / Salt / Sel	0.200 %
Acido cítrico E330	0.139 %
Conservante (ácido sórbico E200) Preservative (sorbic acid) / Conservateur	0.139 %
Conservante (propionato calcico E282) Preservative (calcic propinado) / Conservateur	0.139 %

PROCESADO

Se mezclan todos los ingredientes de la masa en la batidora. La masa obtenida se lamina con el bismatic. Se hornean las planchas de masa obtenidas en el horno en cinta continua durante 4.35 minutos a 280° C. Sale del horno y pasa a la cinta de enfriamiento (5 minutos). Una vez enfriado pasa a la cortadora desde donde se procede a su envasado.

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

- Plancha de bizcocho blanca 58 x 38 x 0.8cm.

Envasado en polipropileno alimentario. Caja de cartón para el embalaje de las unidades. Cada caja contiene 11 unidades.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Conservar en lugar fresco y seco.

LOTEADO

Todas las cajas del producto elaboradas durante la misma jornada y en la misma cadena de producción tienen el mismo lote. Código donde las dos primeras cifras indican el año, las tres cifras siguientes el día de elaboración y las dos últimas letras para indicar la cadena de producción. Se completa la información con la fecha de caducidad establecida en dos meses.

PASCELU, S.L.	FICHA TÉCNICA	Rev. 2015 Fecha: Mayo Fisis Consultores Ambientales, S.L.L.
	BIZCOCHO PLANCHA BLANCA 58x38x0,8cm.	

DECLARACIÓN DE O.M.G's

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (información basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores).

- Declaración de organismos modificados genéticamente según el reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

ALÉRGENOS

Declaración de alérgenos alimentarios Declaración de alérgenos según las directivas 2000/13/CE y 2003/89/CE.	Contenido del producto		No contiene el alérgeno pero existe la posibilidad de contaminación cruzada.	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Harina de trigo			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X		X
Huevos y productos a base de huevos	Huevo			X
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X
Soja y productos a base de soja.		X		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		X
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de para, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia y productos derivados.		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamos.		X		X
Apío y productos derivados.		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg. expresado como SO ₂		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces.		X		X

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

PASCELU, S.L.	FICHA TÉCNICA	Rev. 2015 Fecha: Mayo Fisis Consultores Ambientales, S.L.L.
	BIZCOCHO PLANCHA BLANCA 58x38x0,8cm.	

VALORES NUTRICIONALES

Parámetro	Resultado
Hidratos de carbono	60,29 % glucosa sobre peso húmedo
	79,78 % glucosa sobre peso seco
Azúcares	28,19% glucosa sobre peso húmedo
	37,30 % glucosa sobre peso seco
Proteína	11,19 % sobre peso húmedo
	14,81 % sobre peso seco
Grasa	4,08 % sobre peso húmedo
	5,40 % sobre peso seco
Ac. Grasos saturados	2,68g/100g
Ac. Grasos monoinsaturados	1,35g/100g
Ac. Grasos poliinsaturados	0,05g/100g
Ac. Grasos insaturados	1,39g/100g
Fibra bruta	0,45 %
Sodio	355mg/100g
Cenizas	1,13 %
Valor energético	322,6 Kcal/100g

LOGISTICA DE ENVASADO

- **PRODUCTO:** Plancha de bizcocho blanca 58 x 38 x 0.8cm.

CARACTERISTICAS DEL ENVASE:

- **TIPO DE ENVASE:** Envasado en polipropileno alimentario. Caja de cartón para el embalaje de las unidades.
- **CANTIDAD / ENVASE:** Cada caja contiene 11 unidades.

CARACTERISTICAS DEL PALETIZADO:

- **TIPO DE PALET:** EUROPALLET 0,8 x 1,2m.
- **DISRIBUCIÓN (base x altura):** 4 x 15 = 60 cajas por palet.