



FICHA TÉCNICA

BORRACHO

Bizcocho con una base de cacao.

FT-282

REVISIÓN: 06

FECHA EDICIÓN: 21/12/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con harina de trigo y aceites vegetales horneada bañada con jarabe de azúcar y con una fina capa de chocolate en su base.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, aceite de girasol y **SOJA** en proporciones variables, agua, cobertura de cacao 10% [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (13.5%), suero de **LECHE** en polvo, almidón de maíz, aceites vegetales (colza, palma) y emulgentes (E 322, E 492)], gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), azúcar invertido (agua, azúcar, E330, E202), fibra de **TRIGO**, sal, goma xantana, acidulante (E330), aroma de limón y conservantes (E200 y E202).

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	LÍMITES
Coliformes totales	<10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<10 ² ufc/g



FICHA TÉCNICA

BORRACHO

Bizcocho con una base de cacao.

FT-282

REVISIÓN: 06

FECHA EDICIÓN: 21/12/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1672 kJ – 398,1 kcal
Grasas	17,1 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	5,76 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	57,1 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	31,7 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	4,04 g
Fibra	
Sal	0,38 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

7 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
 2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
- Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.

Información sobre OGM:

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE	PAQUETE	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	002139	002140	004070	005139
COD EAN	8410803000817	8410803000817		
COD EAN CAJA	18410803000814	28410803000811	8410803040707	8410803040936
PESO NETO unid	220 g	160 g	0,059 g	0,059 g
UNIDADES/CAJA A:	12 pq	12 pq	34	42
PESO NETO caja	2,64 kg	1,92 kg	2 kg	2,5 kg
CAJAS/PALET:	108	108	100	180



FICHA TÉCNICA

BORRACHO

Bizcocho con una base de cacao.

FT-282

REVISIÓN: 06

FECHA EDICIÓN: 21/12/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	28/09/2017	Alta ficha
01	15/06/2018	Se actualiza ingredientes.
02	04/02/20	Se añade especificaciones microbiológicas y se añade que puede contener trazas de LECHE.
03	11/06/2020	Se actualiza el peso a 220g.
04	15/09/2021	Modificación ingredientes: cambio de cobertura de cacao y su composición.
05	25/10/2021	Modificación de ingredientes: se añade LECHE presencia. Se añade referencia 2140.
06	21/12/2022	-Se actualiza el orden de los ingredientes. -Se reduce la vida útil de 8 a 7 meses. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se añade sésamo a trazas.