DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Bizcocho ligero, con forma redonda y plana, con la cara superior cubierta por un baño ligero de azúcar y con la cara inferior cubierta con una cobertura especial con grasa vegetal. Textura suave y esponjosa, sabor dulce, color y olor característicos.

INGREDIENTES:

Cobertura especial con grasa vegetal 30%: (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste) cacao desgrasado en polvo (4,8%), emulgentes (E-492,E-322,E-476) y aroma), azúcar, **HUEVOS**, harina de **TRIGO**, humectante (E-422), gasificante (E-500ii) y aroma.
Puede contener trazas de soja, leche, frutos de cáscara y mostaza.

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	N	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	Avellana
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

REQUISITOS LEGALES:

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
MICROORGANISMOS	*CANTIDAD*
Mohos/levaduras ufc/g	<500 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g
Shigella	Ausencia / 25 g
E.coli	<10 ufc/g
Staphylococcus	<100 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1693 Kjul - 403 Kcal**
Grasas	**13 g**
De las cuales:	
Saturadas	*10 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**64 g**
De los cuales:	
Azúcares	*42 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**5,8 g**
Fibra	**1,8 g**
Sal	**0,40 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
75 días tras su fabricación. Almacenar en un lugar fresco y seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor

Tipos de MATERIALES utilizados:
Envasado en plástico y 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:

	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO	
COD Interno	002157		
COD EAN	8410803021577		
COD EAN CAJA	18410803021574		
PESO NETO unid	250 g		
UNIDADES/CAJA:	8		
PESO NETO caja	2 Kg		
CAJAS/PALET:	60		

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	20/09/18	Alta ficha técnica
01	25/11/21	Se cambia el encabezado del documento, se modifica la tabla nutricional y los criterios microbiológicos.
02	20/06/22	-Revisión: se añade mostaza a trazas.