

	FICHA TÉCNICA	VERSIÓN: 03 FECHA: 14-06-24
	BIZCOCHO INTEGRAL	

1. COMPOSICIÓN

Ingredientes: harina integral de TRIGO (29.8%), fructosa, aceite vegetal refinado (girasol), HUEVO, harina de TRIGO, agua, gasificantes (difosfato disódico y carbonato ácido de sodio, almidón de TRIGO, antiaglomerante (carbonato de calcio), aroma y antioxidante (ácido ascórbico).

A.-DENOMINACIÓN LEGAL: masa batida.

2. ALÉRGENOS

Alérgeno	Contiene	Puede contener
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	+	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	tr
Leche y sus derivados incluida la lactosa	-	tr
Frutos con cáscara y derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil castaña de Pará, pistachos, macadamias o nueces de Australia)	-	tr
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	tr
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro en términos de SO ₂ total para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

	FICHA TÉCNICA	VERSIÓN: 03 FECHA: 14-06-24
	BIZCOCHO INTEGRAL	

3. ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE

Este producto no contiene ningún producto modificado genéticamente.

4. DESCRIPCIÓN DE LA ELABORACIÓN, ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN

Producto de repostería elaborado con harina integral, con cuerpo esponjoso. Es horneado a la temperatura y tiempo establecidos. Una vez enfriado el producto, se envasa de forma manual hasta su almacenado. Su distribución se efectúa mediante camiones de transporte propio o subcontratado.

5. ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Producto no refrigerado

Conservar en lugar fresco y seco, alejado del suelo y de la luz solar.

Fecha de duración mínima: 180 días.

La fecha de duración mínima del producto se indica en el siguiente formato: DD/MM/AA.

6. USO ESPERADO Y POBLACIÓN DE DESTINO

Producto listo para su consumo directo.

Destinado a la población en general, excepto a aquellas personas que sean alérgicas o intolerantes a uno o varios de los ingredientes.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (EXPRESADO POR 100g PRODUCTO)

Valor energético	1883kJ / 449kcal
Grasas, de las cuales:	19.40g
Saturadas	2.92g
Hidratos de carbono, de los cuales:	61.92g
Azúcares	3.49g
Proteínas	6.6g
Sal	0.63g

	FICHA TÉCNICA	VERSIÓN: 03 FECHA: 14-06-24
	BIZCOCHO INTEGRAL	

8. DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO

La muestra consiste en un bizcocho integral.

- Forma: alargada.
- Olor: agradable y suave, aroma a cereal con toques a anís.
- Color: dorado-tostado, uniforme y brillante.
- Sabor: agradable y característico, sabor a cereal con matices de anís.
- Textura: tierna, buena consistencia.
- Apariencia general: correcta.

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

Recuento Aerobios mesófilos	<1x10 ¹ ufc/g
Recuento Enterobacterias	<1x10 ¹ ufc/g
Recuento Mohos y Levaduras	<1x10 ¹ ufc/g
Investigación Escherichia coli	Ausencia
Investigación Staphylococcus coagulasa +	Ausencia
Investigación Salmonella spp	Ausencia
Recuento Listeria Monocytogenes	<1x10 ¹ ufc/g
Humedad	10.69%
Actividad de agua	0.62
pH	6.1

10. ETIQUETADO Y CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Contenido de la etiqueta

- Denominación del producto.
- Ingredientes.
- Condiciones de conservación.
- Alérgenos.
- Lote de fabricación.
- Fecha de duración mínima.
- Peso neto.
- Código de barras.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Información nutricional.

Características de envase y embalaje

- Se describen en la ficha logística.

	FICHA TÉCNICA		VERSIÓN: 03 FECHA: 14-06-24
	BIZCOCHO INTEGRAL		

11. NORMATIVA

El producto cumple con todas las especificaciones de la legislación aplicable y está continuamente actualizándose con la aplicación de nueva normativa.

Realizado por: Resp. SGIA	Revisado/Aprobado por: Dirección
	 