

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

- Nombre del producto: **BIZCOLATE**
- Descripción: Pieza de bizcocho de forma trapezoidal, curvadas en su parte superior y bañadas en su base con un 18% de cobertura al cacao.
- Ingredientes: Harina de **trigo**, azúcar, **huevo** líquido pasteurizado, aceite de girasol, aceite de palmiste totalmente hidrogenado, humectantes (glicerol, sorbitol), **leche** pasteurizada, cacao desgrasado en polvo (2,5%), jarabe de glucosa y fructosa, miel, gasificantes (bicarbonato sódico, difosfato disódico), conservador E 200, corrector de acidez E 330, emulgente E 322 y aroma.
Puede contener trazas de frutos de cáscara, mostaza y soja.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

	Mínimo	Máximo	
Humedad (105°C):	13	18	%
Materia grasa:	23	28	%
De ella ác. gras. saturados	35	45	%
e insaturados	55	65	%
Proteína bruta:	4	7	%
Carbohidratos:	49	59	%
Azúcares totales:	28	38	%
Fibra alimentaria:	1	4	%
Sal (Na x 2,5):	0,5	1,5	%
Valor energético:	430	490	Kcal/100g.

Cumple con los límites máximos de contaminantes Reg. (UE) 2023/915 y el límite de acrilamida según Reg. (UE) 2017/2158 y sus posteriores modificaciones.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios totales:	Máx. 5.000 ufc/g.
Enterobacterias:	Máx. 10 ufc/g.
Mohos y levaduras:	Máx. 500 ufc/g.
E. Coli:	No detectado/g.
Salmonella:	No detectado/25g.
Listeria monocitogenes:	No detectado/25g.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE PRIMARIO:

- Film: Película de polipropileno biorientado coextrusionada termosoldable.
- Condiciones de transporte: Isotermo
- Uso previsto: Apto para el consumo de la población en general, excepto personas alérgicas a alguno de sus ingredientes.
No apto para personas diabéticas.
- Producto de naturaleza Halal.
- Duración producto: 5 meses
- Conservar en lugar fresco y seco (máx. 26°C)