



Industrial Pastelera San Narciso, s.a.  
Barcelona, 5-9  
17181 AIGUAVIVA (Girona)  
Telf.: 972-241911 Fax: 972-243185  
[www.inpanasa.com](http://www.inpanasa.com)  
magdalenas@inpanasa.com



### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

- Nombre del producto: **BIZCOFRUIT**
- Descripción: Pieza de bizcocho de forma trapezoidal, curvadas en su parte superior, con trocitos de frutas confitadas (17%).
- Ingredientes: Harina de **trigo**, azúcar, aceite de girasol, **huevo** líquido pasteurizado, calabazate, naranja, **leche** pasteurizada, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (bicarbonato sódico, difosfato disódico), estabilizante E 1414, conservador E 200, colorantes (E 120, E 100, E 131) y aromas.  
**Contiene gluten, huevo y leche.**

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

	Mínimo	Máximo	
Humedad (105°C):	17	22	%
Materia grasa:	17	22	%
De ella ác. gras. saturados	11	21	%
e insaturados	79	89	%
Proteína bruta:	4	7	%
Carbohidratos:	49	59	%
Azúcares totales:	27	37	%
Fibra alimentaria:	1	4	%
Valor energético:	380	440	Kcal./100g.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios totales:	Máx. 5.000 ufc/gr.
Enterobacterias:	Máx. 10 ufc/gr.
Mohos y levaduras:	Máx. 500 ufc/gr.
E. Coli:	Ausencia/gr.
Staphylococcus aureus:	Ausencia/0,1gr.
Salmonella-Shigella:	Ausencia/ 30gr
Clostridium perfringens:	Ausencia/gr.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE PRIMARIO:

Film: Película de polipropileno biorientado coextrusionada termosoldable.

Condiciones de transporte: Isotermo  
Uso previsto: Alimentación humana  
Duración producto: 5 meses  
Conservar en lugar fresco y seco (máx. 26°C)