



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



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

- Nombre del producto: **BIZCOCHO CHOCOLATE**
- Descripción: Pieza de bizcocho de forma rectangular con 5% de pepitas de chocolate.
- Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, aceite de girasol, huevo líquido pasteurizado, humectantes (glicerina, sorbitol), leche pasteurizada, pasta de cacao, cacao desgrasado en polvo, gasificantes (bicarbonato sódico, difosfato disódico), estabilizante E 466, aromas, conservador E 200 y emulgente: lecitina de soja.
Contiene gluten, huevo, leche y soja.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

	Mínimo	Máximo	
Humedad (105°C):	16	21	%
Materia grasa:	18	23	%
De ella ác. gras. saturados	12	22	%
e insaturados	78	88	%
Proteína bruta:	4	7	%
Carbohidratos:	47	57	%
Azúcares totales:	23	33	%
Fibra alimentaria:	1	4	%
Valor energético:	400	460	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: 4 meses
- Conservar en lugar fresco y seco (máx. 26°C)