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 MARBLE**

Descripción: Pieza de bizcocho de forma trapezoidal, curvada en su parte superior, bañada de cobertura de cacao en el lateral e impregnada de licor.

Ingredientes: Azúcar, harina de ***trigo***, jarabe de glucosa y fructosa, ***huevo*** líquido pasteurizado, aceite de girasol, aceite de palmiste totalmente hidrogenado, ***leche*** pasteurizada, cacao desgrasado en polvo 2%, licor, gasificantes (bicarbonato sódico, difosfato disódico), emulgente E 322 y aromas.
Puede contener trazas de frutos de cáscara.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad (105ºC):	18	23	%
Materia grasa:	18	23	%
De ella ác. gras. saturados	30	40	%
e insaturados	60	70	%
Proteína bruta:	3	6	%
Carbohidratos:	48	58	%
Azúcares totales:	31	41	%
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. 26ºC)