



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**

Descripción: Pieza de bizcocho de forma trapezoidal, curvada en su parte superior.

Ingredientes: Harina de **trigo**, azúcar, **huevo** líquido pasteurizado, aceite de girasol, **leche** pasteurizada, miel, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (bicarbonato sódico, difosfato disódico) y aroma.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

	Mínimo	Máximo	
Humedad (105°C):	16	21	%
Materia grasa:	19	24	%
De ella ác. gras. saturados	11	21	%
e insaturados	79	89	%
Proteína bruta:	4	7	%
Carbohidratos:	49	59	%
Azúcares totales:	29	39	%
Fibra alimentaria:	0.5	3	%
Valor energético:	390	450	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.
Producto de naturaleza Halal.

Duración producto: 5 meses.
Conservar en lugar fresco y seco (máx. 26°C).