

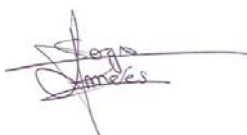





	FICHA TÉCNICA COMERCIALIZADO	C0949	
	BIZCOCHO SOLETILLA	Página 1 de 4	
		Rev5	Noviembre 13

FICHA TÉCNICA BIZCOCHO SOLETILLA

MODIFICACIONES	
Rev4 Enero 12	<p>En el <i>etiquetado</i> se sustituye E-500ii por bicarbonato sódico. Se incluye en el <i>nutricional</i> la Cantidad Diaria Orientativa (CDO). Se incluye el peso neto en la <i>codificación</i> de la bolsa.</p>
Rev5 Noviembre 13	<p>Se incluye el humectante en la <i>formulación</i>. Los <i>alérgenos</i> se adaptan a la nueva RG de etiquetado marcándolos en negrita. Se incluye el sabor en las <i>características organolépticas</i>. Se actualiza <i>nutricional</i> incluyendo la ingesta por referencia. Se actualiza imagen de la <i>etiqueta exterior</i>.</p>

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
		
Patricia Arredondo Departamento de Calidad Codan S.A.	Mercedes Expósito Responsable Laboratorio Codan S.A.	Sergio Limeres Director de Calidad Codan S.A.

ELABORADO POR:	PATRICIA ARREDONDO (DPTO. CALIDAD)	
REVISADO POR:	MERCEDES EXPÓSITO (RESPONSABLE LABORATORIO)	
APROBADO POR:	SERGIO LIMERES (DPTO. CALIDAD)	

	FICHA TÉCNICA COMERCIALIZADO	C0949
	BIZCOCHO SOLETILLA	
	Página 2 de 4	Rev5 Noviembre 13



TIPO DE MASA: Masa batida

DESCRIPCIÓN: Bizcochos en forma de soletilla

ETIQUETADO:

(M) INGREDIENTES: Harina de **trigo**, azúcar, **huevo**, agua, humectante (E-420ii), gasificantes (E-501i, bicarbonato sódico, E-503ii), aromas y conservadores (E-200, E-202, E-281).

ALERGENOS: Contiene gluten y huevo.




OGM's: Ausencia de ingredientes transgénicos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

(M) OLOR: Típico de Bizcocho
 TEXTURA: Esponjosa
 COLOR: Dorado
 SABOR: Vainilla

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS:

PESO PIEZA: 9,6 +/- 0,4g
 HUMEDAD: 18 +/- 2
 Aw: 0,75 +/- 0,1
 pH: 7 +/- 1

ELABORADO POR:	PATRICIA ARREDONDO (DPTO. CALIDAD)	
REVISADO POR:	MERCEDES EXPÓSITO (RESPONSABLE LABORATORIO)	
APROBADO POR:	SERGIO LIMERES (DPTO. CALIDAD)	

	FICHA TÉCNICA COMERCIALIZADO	C0949
	BIZCOCHO SOLETILLA	
	Página 3 de 4	
	Rev5	Noviembre 13




(M) NUTRICIONAL:

Información nutricional	Por 100 g	Por unidad de 9,6g (24 unidades)
Valor energético (kJ /kcal)	1202 / 287 (14%*)	115 / 28
Grasas (g), de las cuales	2,8 (4%*)	0,3
saturadas (g)	0,7 (4%*)	0,1
Hidratos de carbono (g), de los cuales	57,7 (22%*)	5,5
azúcares (g)	23,1 (26%*)	2,2
Proteínas (g)	6,6 (13%*)	0,6
Sal (g)	0,8 (13%*)	0,1

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8. 400 kJ / 2.000 kcal).

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos	<10000 ufc/g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g
E. coli	Ausencia en 1g
Salmonella / Shigella	Ausencia en 30g
Staphylococcus aureus	Ausencia en 0,1g
Clostridium sulfito reductores	<1000 ufc/g

ELABORADO POR:	PATRICIA ARREDONDO (DPTO. CALIDAD)	
REVISADO POR:	MERCEDES EXPÓSITO (RESPONSABLE LABORATORIO)	
APROBADO POR:	SERGIO LIMERES (DPTO. CALIDAD)	

	FICHA TÉCNICA COMERCIALIZADO	C0949
	BIZCOCHO SOLETILLA	
	Página 4 de 4	
	Rev5	Noviembre 13

CADUCIDAD: 120 días

PRESENTACIÓN:



PESO NETO: 230g
CONTENIDO: 24 unidades



PESO NETO CAJA: 2760g
CONTENIDO: 12 bolsas por caja





PALETIZACIÓN:
48 cajas
12 capas de 4 cajas

LXXXA 230G
FCP: DD.MM.AA

CODIFICACIÓN PRODUCTO UNITARIO

C0949 - BIZCOCHOS SOLETILLA		
<small>PRODUCTO DE PASTELERIA Y REPOSTERIA. INGREDIENTES: Harina de Trigo, Azúcar, Huevo, Agua, Humectante (E-420ii), Gasificantes (E-501i, Bicarbonato Sodico, E-503ii), Aromas y Conservadores (E-200, E202, E-281)</small>		<small>8 410368 009492</small> CONTENIDO 12 BOLSAS PESO 230 GRs FCP 14-03-14 LOTE L3183
		
<small>(01)18410368009499(10)L3183</small>		

(M) ETIQUETADO EXTERIOR

ELABORADO POR:	PATRICIA ARREDONDO (DPTO. CALIDAD)	
REVISADO POR:	MERCEDES EXPÓSITO (RESPONSABLE LABORATORIO)	
APROBADO POR:	SERGIO LIMERES (DPTO. CALIDAD)	