

# Ficha Técnica

## BIZCOCHO AMAPOLA

Código R-FT 38



### Descripción:

Masa dulce horneada, miga suave puede presentar alvéolos, flexible al corte, conservación de su frescura, sabor y aroma agradable con semillas de amapola.

### Ingredientes:

Harina de trigo (niacina, hierro, tiamina monohidratada, riboflavina, ácido fólico), agua, azúcar, huevo deshidratado, semillas de amapola, emulsionante (jarabe de glucosa, ésteres de ácidos grasos de mono y diglicéridos del ácido láctico (E472B), ésteres de mono y diglicéridos de propano -1,2 diol (E477), harina de soya), vinagre, polvos de horneado (pirofosfato ácido de sodio, almidón de maíz, bicarbonato de sodio y fosfato monocálcico), conservador de panificación (propionato de calcio E282, sorbato de potasio E202), goma xantán.

### Estándares de Calidad

#### Parámetros Físico-químicos

% Humedad	PH	AW
<50	6.5-7.5	0.8-0.9

#### Parámetros Microbiológicos

	Mínimo	Máximo
Rcto. Mohos	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g

*Según Artículo 173-Grupo 8.1(RSA)*

Nota: El monitoreo de parámetros microbiológicos se efectúa de acuerdo a plan anual, basado en análisis de riesgo de materias primas y producto terminado. Cualquier otro requerimiento debe ser previamente acordado entre ambas partes.

#### Parámetros Organolépticos

Aspecto	Característico a bizcochuelo con semillas de amapola.
Color	Corteza dorada y miga amarillo suave.
Olor	Característico dulce.
Sabor	Dulce.
Textura	Suave, puede contener alvéolos.

#### Información nutricional

Porción	30 g	
Porciones por envase	100g	Porción aprox.
Energía (Kcal)	310	93
Proteínas(g)	9.3	2.8
Grasa Total(g)	9.6	2.9
Grasa saturada(g)	3.4	1.0
Grasa monoinsat. (g)	1.9	0.6
Grasa Poliinsat(g)	2.8	0.8
Ac. grasos trans(g)	0.1	0.03
Colesterol(mg)	152	45.5
H. de C. disp(g)	46.8	14.0
Azúcares totales(g)	22.7	6.8
Sodio(mg)	66	20

#### Imagen referencial



**Nota:** El cálculo de composición nutricional se efectúa de manera teórica y se acoge al artículo 115 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (Dto. 977/96), siguiendo las directrices del CODEX sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) y tablas de composición de alimentos establecidas por la USDA (National Nutrient Database for Standard Reference).

# Ficha Técnica

## BIZCOCHO AMAPOLA

Código: R-FT 38



### Información de Alérgenos

Este producto contiene los siguientes alérgenos según la regulación UE 1169/2011 que incluye Resolución Ex. N° 427/10 (RSA).

Alérgeno	Contiene como Ingrediente	Posible Contaminación cruzada	
Cereales que contengan gluten y productos	+	-	
Crustáceos y productos derivados	-	-	
Huevos y productos derivados	+	-	
Pescados y productos derivados	-	-	
Maní y productos derivados	-	+	
Soya y productos derivados	+	-	
Leche y productos derivados	-	+	
Nueces y productos derivados	-	+	
Apio y productos derivados	-	-	
Mostaza y productos derivados	-	-	
Granos de sésamo y productos derivados	-	+	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/L expresado como SO <sub>2</sub>	-	-	
Moluscos y productos derivados	-	-	- : Ausencia
Lupino y productos derivados	-	-	+ : Presencia

### Modo de Uso

Su uso previsto es como insumo de productos de pastelería. Producto listo para rellenar. No requiere cocción.

### Grupos Vulnerables

**Personas que presenten alergias alimentarias al gluten (Harina), albúmina (Huevo), soya.**

No recomendable para diabéticos.

**Elaborado en líneas que pueden contener Caseína-lactosa (Leche), nueces, sésamo y maní.**

### Vida útil y Almacenamiento

12 días. Una vez recepcionado el producto se debe mantener refrigerado a una temperatura inferior a 12°C y humedad relativa máxima de 60%

### Especificaciones

Diámetro (cm)	19 +/- 0.5
Alto (cm)	5 +/- 0.5
Peso neto (g)	440
Porciones por envase	15 trozos Aprox.
Lamina 1 (base) (cm)	2 +/- 0.3
Lamina 2 (cm)	1.5 +/- 0.3
Lamina 3 (cm)	1.5 +/- 0.3
Tapa	No aplica

### Información de embalaje

Formato Producto	Envase		Productos por caja	Contenido neto por caja	Palletizado	
	Primario	Secundario			Dimensión de pallets (Largo x Ancho x Alto (cm))	
N° 20	Envuelto en poliolefina	Caja de cartón M	10 unidades	4400 g	120x100x20	Unidades de cajas por camada: 8
						N° camadas máxima: 5
						Cajas por pallets máximo: 40
						Altura máxima (pallets + cajas) (cm): 160

# Ficha Técnica

## BIZCOCHO AMAPOLA

Código R-FT 38



### Mercado

Nacional, distribuidores, mayoristas, artesanos, supermercado e industrias.

Distribución: Vía terrestre.

### Origen/Resolución

Elaborado, envasado y comercializado por Gran Pavesi Alimentos Ltda, Los Hilanderos 8681, La Reina.

Fono: 22 273 5788, Santiago. RES. N°161383343 del 05 de abril 2016.

### Sistema de gestión de calidad

Producto elaborado según lo establecido en:

- 1.- FSSC 22.000:2018, incluyendo ISO 22.000:2018 e ISO/TS 22.001-1.
- 2.- HACCP Codex Alimentarius, Rev. 4 (2003).
- 3.- NCh 2861 Of.2011. "Sistema de análisis de peligro y puntos críticos de control (HACCP)".

### Aclaración

Esta ficha técnica es un documento no controlado. La información contenida se basa en nuestro conocimiento y experiencia actual y debe ser usada con discreción. Esto no exime al cliente de establecer y aplicar sus propias precauciones. No asumimos ninguna responsabilidad legal relacionada con el mal uso del producto. Su aplicación debe regirse a las regulaciones legales locales que corresponda.