

Ficha Técnica

BIZCOCHOS HI BLANCO N°17,N° 20,N° 24

Código R-FT-46



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

Ingredientes Azúcar, harina de trigo, almidón de maíz, mono y diglicéridos de ácidos grasos y sus ésteres, albúmina de huevo en polvo, huevo en polvo, dextrosa, bicarbonato de sodio, fosfato de sodio y aluminio, maltodextrina, ácido sorbico, propionato de calcio, sal, goma guar, fosfato monocalcico, carboximetilcelulosa, goma xanthán y agua.

Estándares de Calidad

Parámetros Físico-químicos

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

Parámetros Microbiológicos

	Minimo	Máximo
Rcto. Mohos	10^2 ufc/g	10^3 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 bizcocho.
Color	Corteza amarillo dorado y miga amarillo suave.
Olor	Característico dulce.
Sabor	Dulce.
Textura	Suave, puede contener alvéolos.

Imagen referencial



Información nutricional

Porción	30 g	
Porciones por envase: Según formato		
	100g	Porción
Energía (Kcal)	272	82
Proteínas(g)	7.2	2.2
Grasa Total(g)	3.0	0.9
Grasa saturada(g)	1.8	0.5
Grasa monoinsat. (g)	0.7	0.2
Grasa Poliinsat(g)	0.2	0.1
Ac. grasos trans(g)	0.0	0.0
Colesterol(mg)	52	15.6
H. de C. disp(g)	54	16.2
Azúcares totales(g)	27	8.1
Sodio(mg)	366	110



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

BIZCOCHOS HI BLANCO N°17,N° 20,N° 24

Código R-FT-46



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 SO2	-	-
Moluscos y productos derivados	-	-
Lupino y productos derivados	-	-

- : Ausencia
+ : 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).

No recomendable para diabéticos.

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

Vida útil y Almacenamiento

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

Especificaciones

Formato Producto	N° 17	N°20	N°24
Diámetro(cm)	16+/-0.3	18.5+/-0.5	23.5-24.0
Alto(cm)	5 +/-0.5	5 +/-0.5	5 +/-0.5
Variación de peso (g)		388-440	
Peso de producto sin tapa (g)		330	
Peso de producto sin tapa (g)		320 - 360	
Peso neto(g)	240	400	520
Porciones por unidad	8	14 aprox.	17
Lamina 1 (base)(cm)	2 +/-0.3	2 +/-0.3	2 +/-0.3
Lamina 2(centro) (cm)	1.5+/-0.3	2 +/-0.3	1.5+/-0.3
Lamina 3(superior) (cm)	1.5+/-0.3	1.5+/-0.3	1.5+/-0.3
Tapa	No aplica	No aplica	No aplica

Nota: Los cortes se ajustan a los requerimientos del cliente, según acuerdo entre ambas partes.

Información de embalaje

Formato Producto	Envase		Productos por caja	Contenido neto por caja	Palletizado
	Primario	Secundario			
N° 17	Cada unidad envuelta en polietileno	Caja de cartón C	20 unidades	4800 g	Dimensión de pallets(Largo x Ancho x Al): 120x100x20
					Unidades de cajas por camada: 6
					N° camadas máxima: 5
					Cajas por pallets máximo: 30
					Altura máxima (pallets + cajas)(cm): 200
N° 20	Cada unidad envuelta en polietileno	Caja de cartón K	15 unidades	6000 g	Unidades de cajas por camada: 6
					Cajas por pallets máximo: 30
					Altura máxima (pallets + cajas)(cm): 200
N° 24	Cada unidad envuelta en polietileno	Caja de cartón C	12 unidades	6240 g	Unidades de cajas por camada: 6
					Cajas por pallets máximo: 30
					Altura máxima (pallets + cajas)(cm): 200

FECHA ACTUALIZACIÓN

16.05.2023

ACTUALIZACIÓN N°

3

PÁGINA

2

de

3

Ficha Técnica

BIZCOCHOS HI BLANCO N°17,N° 20,N° 24

Código R-FT-46



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.