

# Ficha Técnica

## PLANCHA BIZCOCHO TRES LECHE

Código R-FT-42



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

**Ingredientes:** Harina de trigo (niacina, hierro, tiamina monohidratada, riboflavina, ácido fólico), azúcar flor, dextrosa, suero en polvo, agente de batido (jarabe de glucosa, ésteres de ácido láctico de mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos, leche descremada en polvo), emulsificante (mono y diglicéridos de ácidos grasos, fosfato de sodio y aluminio, bicarbonato de sodio, sabor vainilla, sal y propionato de calcio, agua, aceite vegetal (94% aceite de soya, 6% aceite maravilla, dimetilpolisiloxano), huevo deshidratado.

### Estándares de Calidad

#### Parámetros Físico-químicos

% Humedad	PH	AW
<50	6.5-7.5	0.8-0.95

#### Parámetros Microbiológicos

	Mínimo	Máximo
Rcto. Mohos	$10^2$ ufc/g	$10^3$ ufc/g

Según Artículo 173-Grupo 8.1(RSA)

#### Parámetros Organolépticos

Aspecto	Característico a bizcocho.
Color	Corteza amarillo dorado y miga amarillo suave.
Olor	Característico dulce.
Sabor	Dulce.
Textura	Suave, puede contener alvéolos.

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.

#### Información nutricional

Porción:	30 g	
Porciones por envase	100g	aprox. trozos
Energía (Kcal)	360	108
Proteínas(g)	5.3	1.6
Grasa Total(g)	16.0	4.8
Grasa saturada(g)	2.1	0.6
Grasa monoinsat.(g)	5.5	1.7
Grasa Poliinsat(g)	7.4	2.2
Ac. grasos trans(g)	0.0	0.0
Colesterol(mg)	75.0	22.5
H. de C. disp(g)	49.0	14.7
Azúcares totales(g)	29.0	8.7
Sodio(mg)	318	95

#### 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

## PLANCHA BIZCOCHO TRES LECHE

Código R-FT-42



### 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	-	-
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.

Una vez abierto el producto, utilizar inmediatamente.

### 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,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

Alto(cm)	5,0 - 6,0
Largo(cm)	42,7 - 43,5
Ancho(cm)	36,5 - 37
Peso neto por unidad (Kg)	4.4
Peso neto por envase (Kg)	8.8
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 primario		Productos por caja	Contenido neto por caja	Palletizado
	Primario	Secundario			
Plancha cuadrada	Bolsa de polietileno	Caja de cartón L	2 unidades por caja	8800 g	Dimensión de pallets(Largo x Ancho x Alto (cm)) : 120x100x20 Unidades de cajas por camada: 6 N° camadas máxima: 3 Cajas por pallets máximo: 18 Altura máxima (pallets + cajas)(cm): 100

# Ficha Técnica

## PLANCHA BIZCOCHO TRES LECHEs

Código R-FT-42



### 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.

FECHA ACTUALIZACIÓN	04.05.2023
---------------------	------------

ACTUALIZACIÓN N°	5
------------------	---

PÁGINA	3	de	3
--------	---	----	---