

FICHA TECNICA PRODUCTO		CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Brioche tipo torrija, 12 rebanadas, bolsa de 1,02kg, congelado		<b>5408</b>	04/04/2022	11

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO <i>Rebanadas de brioche tipo torrija empapadas con una preparación de huevo y crema</i>			
	PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN <i>Preparación de ingredientes - Ensamblaje - Cocción - Congelación - Envasado - Almacenamiento -18 ° C</i>			
	FECHA DE CADUCIDAD	CONSERVACIÓN	Temperatura de conservación	PESO
24 meses	48 h a 0 / + 4 ° C o 24 horas a T ° C ambiente	CONGELADO (-18° C)	<input checked="" type="checkbox"/> FIJO UNIDAD <input type="checkbox"/> FIJO CAJA <input type="checkbox"/> VARIABLE	GENCOD 3700513601318

LISTA DE INGREDIENTES	Rebanadas de brioche torrija (origen UE) 36,1% (harina DE TRIGO, HUEVOS, concentrado de MANTEQUILLA (16% de MANTEQUILLA reconstituida), azúcar, levadura (harina DE TRIGO(gluten), agua, sal), agua, jarabe de azúcar invertido, levadura, sal, emulsionantes: E471, E481, aroma natural de vainilla, GLUTEN de trigo), LECHE, HUEVOS (origen UE), CREMA (CREMA, estabilizante: carrgenas), azúcar, aroma natural de agua de azahar, extracto de vainilla.	ORIGEN

DONNEES LOGISTIQUES					
UVC		cajas		palet	
Tipo	1 Bolsa de 12 rebanadas de 85gr	Tipo	Caja con 3 bolsas	Tipo	Europa
Dimensión exterior		Dimensión exterior		Cajas/capa	10
Largo (mm)	331	Largo (mm)	396	Cantidad capa	12
Anchura (mm)	164	Anchura (mm)	295	Altura del capa (mm)	116
Altura (mm)	105	Altura (mm)	116	Total cajas	120
Peso neto (g)	1,02	cantidad uvc / caja	3	Total UVC	360
Peso bruto (g)	1,034kg	Peso neto (kg)	3,06	Peso neto de palet (kg)	367,2
Tara (g)		Peso bruto (kg)	3,3468	Altura palet (m)	1,542
	0,0169	Tara del caja (kg)	0,236		
		Tapa (Sí / No)	No		

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE	PREPARACIÓN	DESCONDITIONAMIENTO	ALIÑADO	AÑADIDURA DE MATERIA	
	Salidad congelado				
	Descongelación prealable aconjada*				
	REGENERACIÓN	T ° C ou Thermostat	MODO**	TIEMPO	POTENCIA
	Baño María	° C			
	Horno ventilado " doméstico"	Th ° :			
	Horno de convección o mixto (1) profesional	200 ° C		12 minutos	
	Micro-ondas doméstico (Potencia 750-900W)			1min 15/25 s	900 / 1800 Watts
	Micro-onda profesional (Potencia 1000-1800W)			1min 15/25 s	900 / 1800 Watts
	Plancha, placa para dorar, sartén, grill				
Otro :(ex) salamandra, "TurboChef", freidora					
Sugerencia : Al consumir en las 6 horas después de descongelación					

\* Toda descongelación es recomendada en cámara fría positiva, producto embalado abierto, identificado y fechado del día de descongelación

\*\* MODO: est considerado como MODO el tipo de proceso de transferencia de calor como el vapor, Aire caliente + vapor, vapor de alta presión, plena potencia o secuencial para los micro-ondas.

(1) Horno de convección forzado (ventilado /aire caliente) combinado Aire + Vapor

AGREMENTO SANITARIO	HVIA ( Armées )	IFS	
85.215.003	OUI		

FICHA TECNICA PRODUCTO	CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Brioche tipo torrija, 12 rebanadas, bolsa de 1,02kg, congelado	<b>5408</b>	04/04/2022	11

ALERGENICOS		AUSENCIA	PRESENCIA	TRAZAS
	CACAHUETE y productos a base de cacahuete	x		
	APIO y productos derivados	x		
	CEREALES CON GLUTEN y productos derivados		x	
	CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos	x		
	FRUTOS DE CASCARA y productos derivados	x		
	GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sesamo	x		
	LECHE y sus derivados (incluida lactosa)		x	
	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	x		
	MOLUSCOS y productos a base de moluscos	x		
	MOSTAZA y productos derivados	x		
	HUEVOS y productos a base de huevo		x	
	PESCADO y productos a base de pescado	x		
	SOJA y productos a base de soja	x		
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	x			

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento total de viables	Enterobacterias	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus cereus	Levadura Mohos
	m=10 000	/	m=10	m=100	/	/	m=100	m=1 000
	Campylobacter	Salmonella	Listeria monocytogenes					
	/	Abs/25g	Abs/25g					

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ajoutés (Phosphates Ajoutés)
	/	/	/	/

REQUISITO	PRESENCIA DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE	PRODUCTO O PRESENCIA DE INGREDIENTES IRRADIADOS
	No	No

DECLARACIÓN NUTRICIONAL	Peso neto (g)	1020	Número de porción	12	Recommandations GEMRCN / Allégations	
	Valor medio por	g/100g de producto	1 porción de 85 g	Apports de la portion (% des AR*)		
	Valor energético	kJ kcal	287 1201	244 1021		51%
	Grasas (g)	11	9,5	14%		
	Ácidos grasos saturados (g)	6,9	5,9	29%		
	Hidratos de carbono	37	32	12%		
	Azúcares (g)	14	12	13%		
	Fibra alimentaria (g)	1,1	0,9	/		
	Proteínas (g)	8,8	7,5	15%		
	Sal (g)	0,60	0,51	9%		
* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)						
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 287kJ/1201kcal, Matières Grasses 11,2g, dont acides gras saturés 6,9g, Glucides 37,3g, dont sucres 13,9g, Fibres alimentaires 1,1 g, Protéines 8,8g, Sel 0,6g.						
Rapport P/L (Protéines / Lipides) :			0,8			