



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FT 35 FICHA TÉCNICA BROWNIE DE CHOCOLATE

F.Revisión: SEPT 2025

Revisa: EVT

Revisión: 09

Página 1 de 2

Descripción artículo	Brownie de chocolate con nueces cocido y congelado		
Ingredientes/ Composición	Azúcar, margarina (grasa vegetal (coco), aceite vegetal (girasol), agua, sal, corrector de acidez (E-330), conservador (E-200), emulgentes (E-471 y E-322), antioxidante (E-304i y E-306)), HUEVO pasteurizado (HUEVO líquido (93%) y agua), cobertura de chocolate 14.5%(pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina(SOJA) y aroma natural de vainilla), almidón de maíz y NUECES .		
Color	Marrón		
Peso Pieza	100 ± 10 g		
Presentación	Envasado	BANDEJA	MAPET II
		Plástico FLOWPACK	PET/PE
		Cajas	36 unidades
Valores nutricionales por 100 gr de producto	VALOR ENERGÉTICO		487 Kcal 2030 Kj
	GRASAS		30 g
	De las cuales ácidos grasos SATURADOS		17.3 g
	HIDRATOS DE CARBONO		50.4 g
	De los cuales AZÚCARES		35.6 g
	PROTEÍNAS		4.35 g
	SAL		0.18 g
	FIBRA		<1.0 g
Características Organolépticas	COLOR		Marrón
	AROMA		Características del producto
	SABOR		Características del producto
	TEXTURA		Características del producto
	ASPECTO		Características del producto



Características Microbiológicas	Reglamento (CE) N°2073/2005 Reglamento (CE) N°1441/2007					
		Microorganismos	n	c	Resultado	
	Alimentos listos para el consumo	Listeria Monocytogenes	5	0	Ausencia en 25g	
Características Físico-Químicas	pH: 6.0 aw: 0.822 Contiene aditivos alimentarios Reglamento (UE) nº 1129/2011					
Alérgenos/OMG	Alérgenos: Contiene HUEVO, FRUTOS SECOS, SOJA No contiene los demás alérgenos citados en Anexo II, RD 1169/2011. Declaración alérgenos: Producido en una planta que emplea para sus productos, leche, huevo, frutos de cáscara, sulfitos, pescado, mostaza, sésamo y soja. OGM: Producto libre de OGM.					
Uso previsto y población diana	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes (HUEVO, SOJA Y FRUTOS SECOS)					
Instrucciones de uso	Descongelar totalmente, sacar del envase y servir atemperado o calentar ligeramente en el microondas. Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir inmediatamente.					
Condiciones transporte	Características	Unidad	Valor/Nivel Objetivo	Tolerancia	Método	Observaciones
	Tipo vehículo		Frigorífico Adecuado		RD 852/2004	Función continua incluso descarga
	Limpieza interior caja		Completa		Visual	
	Temperatura transporte	°C	-18°C	-18 ±3°C	Termógrafo	En vehículo
Tª almacenamiento / conservación	-18°C					
Vida útil	12 meses desde la fecha de fabricación.					

Preparado por:	Aprobado por:
Elena Vivó	David Espartero
	
Fecha: 10/09/2025	Fecha: 10/09/2025