

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01  
Versión: 1.0 (23.04.2024)



| IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO |  |
|-----------------------------|--|
| Denominación comercial      | Preparado de bizcocho                  |
| Denominación legal          | mezcla en polvo para elaborar bizcocho |

| REVISIÓN FT |            |
|-------------|------------|
| Versión     | 1.0        |
| Fecha       | 23.04.2024 |

| DEFINICIÓN DEL PRODUCTO  |
|--|
| Preparado para elaborar un bizcocho con calidad de pastelería tradicional. |

| APLICACIÓN DEL PRODUCTO   |
|---|
| Puede emplearse en cualquier fórmula de pastelería para elaborar bizcocho |

| MODO DE EMPLEO  |
|---|
| Añadir al preparado leche, aceite y huevos. Para el envase de 500 gramos es suficiente para elaborar un bizcocho redondo de aproximadamente 20 cm, añadir 125 ml de leche, 100 ml de aceite y 4 huevos. |

| LISTA DE INGREDIENTES   |
|---|
| Harina de arroz, almidón de maíz, almidón de patata, edulcorantes (maltitol, isomaltol, lactitol), maltodextrina, fibra de maíz, gasificantes (pirofosfato sódico E-450, bicarbonato sódico E-500, carbonato cálcico E-170), espesante (goma xantana), sal. |

| ALÉRGENOS                     |          |             |                       |
|-------------------------------|----------|-------------|-----------------------|
|                               | Contiene | No contiene | Puede contener trazas |
| Cereales que contengan gluten |          | x           |                       |
| Crustáceos                    |          | x           |                       |
| Huevo                         |          | x           |                       |
| Pescado                       |          | x           |                       |
| Cacahuetes                    |          | x           |                       |
| Soja                          |          | x           |                       |
| Leche y sus derivados         |          | x           |                       |
| Frutos de cáscara             |          | x           |                       |
| Apio                          |          | x           |                       |
| Mostaza                       |          | x           |                       |
| Granos de sésamo              |          | x           |                       |
| Dióxido de azufre y sulfitos  |          | x           |                       |
| Altramuces                    |          | x           |                       |
| Moluscos                      |          | x           |                       |

| VALORES NUTRICIONALES        |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| Sobre 100 gramos de producto |                       |
| Valor Energético             | 1487 kJ /<br>354 kcal |
| Grasas                       | 0,7 g                 |
| de las cuales saturadas      | 0 g                   |
| Hidratos de Carbono          | 83 g                  |
| de los cuales azúcares       | 0,3 g                 |
| de los cuales polialcohol    | 35 g                  |
| Fibra                        | 1,3 g                 |
| Proteína                     | 3,3 g                 |
| Sal                          | 0,5 g                 |

| CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO   |
|---|
| Consumir preferentemente antes de los 24 meses posteriores a su fabricación.                        |
| Conservar en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de la luz. Conservar a temperatura ambiente. |

| OPCIONES DE ENVASADO |                 |               |
|----------------------|-----------------|---------------|
| CÓDIGO               | CANTIDAD/ENVASE | UNIDADES/CAJA |
|                      | 500 gramos      |               |
|                      | 1 kg            |               |
|                      | 2 kg            |               |
|                      | 3 kg            |               |
|                      | 4 kg            |               |
|                      | 5 kg            |               |
|                      | 12 kg           |               |

| VENTAJAS DE SU USO            |
|-------------------------------|
| - Facil aplicación            |
| - Mismas recetas de bizcochos |
| - Bajo índice glucémico       |