

# 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	
Cacahuets		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 / 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
- Fácil aplicación
- Mismas recetas de bizcochos
- Bajo índice glucémico