

# BASES CONGELADAS



## CUPCAKES VAINILLA Y CHOCOLATE

- **Descripción:** Pastelito de miga fina y domo suave con sabor muy sutil y agradable. Ideal para decoraciones con crema batida, fondant o cualquier otro decorado.
- **Empaque Colectivo:** Caja master de cartón con 96 piezas  
**Empaque Individual:** 4 Charolas de cartón con 24 piezas cada una
- **Vida de Anaquel:**
  - Congelado cerrado (-14°C a -22°C): 270 días
  - Refrigerado cerrado (0°C a 7°C): 10 días
  - Decorado refrigerado (0°C a 7°C): de 3 a 5 días
  - Decorado temperatura ambiente (19°C a 25°C) : 3 días (decorado con Bettercreme) (depondrá de los elementos de decorado y buenas prácticas de manufactura)
- **Beneficios**
  - Excelente nivel de humedad y suavidad que favorece la comestibilidad (melting)
  - Bajo en grasas saturadas y libre de ácidos grasos trans
  - Aroma y apariencia de pan tradicional recién horneado



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CONFIG. TARIMA	CÓDIGO BARRAS	PESO CAJA BRUTO
59017	Cupcake Vainilla	96 / 40 g	10 x 8	750 16686 0054 8	4.63 kg
59015	Cupcake Chocolate	96 / 40g	10 x 8	750 16686 0052 4	4.63 kg

*NOM-002- Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación*  
*NOM-051- Especificaciones Generales de Etiquetado*

# BASES CONGELADAS



## CUPCAKES VAINILLA Y CHOCOLATE

### ➤ **Ventajas**

- Excelente Calidad
- Enfoque al decorado
- Rápida respuesta a demandas inesperadas
- Estandarización de la producción
- No se requiere uso de moldes
- No se requiere horno
- Reducción de tiempo de producción
- Reducción de inventarios de materia prima
- Reducción de mano de obra
- Reducción de merma
- Mejor limpieza del área de producción
- Menor inversión para el arranque de nuevos negocios

### ➤ **Manejo en Distribución y Almacenamiento**

- Los rangos de temperaturas ideales para el almacenamiento y distribución del producto en congelación son de  $-14^{\circ}\text{C}$  a  $-22^{\circ}\text{C}$
- Evite transportar y almacenar el producto junto a sustancias o productos con olor penetrante. Mantener en un lugar limpio y seco
- No exceder los niveles de estiba mencionados en la tabla de datos generales. Mantener empaquetado hasta el momento de su uso

### ➤ **Uso y Manejo en Tienda**

- Cuando reciba el producto en tienda inmediatamente almacene en la cámara de congelación. (Por ningún motivo deje el producto a temperatura ambiente)
- Asegúrese de utilizar el primer producto recibido y dejar en el congelador el último que recibió (primeras entradas, primeras salidas)
- Retire de la caja únicamente el producto que va a utilizar
- Descongelar el producto:
  - a) de 45 a 60min a temperatura ambiente
  - b) 24hrs en refrigeración
- Retire el plástico que cubre la charola
- Decore y exhiba el producto