

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TARTA PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO MINI
--------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Categoría - Descripción	TARTA PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO MINI
		Tarta con bizcocho sabor pistacho, cubierto por una crema de queso con crema de chocolate blanco, decorado con crema de chocolate blanco, rosetas y pistacho en superficie.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 4 unidades
	Peso por ud. neto (gr) ±8%	750,000
	Peso por ud. bruto (gr) ±8%	850,000
	Peso bruto reembalaje (gr) ±8%	3.400,000
	Peso Unidad Aproximado ±8%	750,000
	Condiciones de conservación	-18°
	Vida útil del producto	12 Meses

INGREDIENTES Según el real decreto 1334/1999 de 31 de Julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado. Presentación y publicidad de los productos alimenticios. Reglamento CE1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Bizcocho: [Azúcar, HUEVO, harina de TRIGO, aceite de girasol, preparado en polvo(jarabe de glucosa, almidón de TRIGO, harina de TRIGO, almidón modificado, proteína de LECHE, gasificante (E450),almidón de arroz, aceite vegetal(coco),LECHE desnatada, gasificante (E500), gluten de TRIGO, sal, emulgentes(E477,E471,E475,E481)), glicerol(E422),aroma (sustancias y preparaciones aromatizantes naturales, agente soporte ((E1518)y aceite de SÉSAMO)]; Crema de QUESO con crema de chocolate blanco:[Crema de queso(Queso crema (LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410,E401, E407),conservador (E202), fermentos LÁCTICOS), Mix LÁCTEO vegetal ((suero de MANTEQUILLA dulce (LECHE), aceite vegetal (almendra de palma, coco, nabina),aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado, emulgentes(E472b, E435, E433),aroma natural, estabilizante(E407),colorante(beta-caroteno)),(LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada(palmiste),emulgentes(E475,E471),estabilizante (E412), sal, colorante (E160a)),Azúcar glasé (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma),antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)), Preparado en polvo (azúcar, dextrosa, estabilizantes(E339ii,E450iii,E401,E516), almidón modificado de maíz), colorante(E160a)),Crema de chocolate blanco(5%):[Chocolate blanco (manteca de cacao, LECHE en polvo, LECHE desnatada, emulgente(lecitina de SOJA), aroma), margarina (aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol),sal, emulgente (E471), acidulante (E330),conservador(E202),aromas, colorante(carotenos))]; Crema de PISTACHO(4%):[aceite vegetal (palma),azúcar, PISTACHO(15%), LECHE desnatada, suero (LECHE),LACTOSA, emulsionante(lecitina de SOJA),aromas]; Crema de chocolate blanco (5%):(azúcar, aceites y grasas vegetales (girasol, palmiste, palma), LECHE entera en polvo, LACTOSA, emulgente (lecitina de SOJA), aromas, PISTACHO (1%), Agente desmoldeante(aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente(E322)). (10% de crema de chocolate blancoy3%depistachopresenteen la tarta).
--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de mostaza y cacahuetes
OMG Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	No hay
CONSUMIDOR DESTINO	Público general
CONSUMIDOR DE RIESGO	Todos los consumidores alérgicos a los alérgenos y trazas indicados en esta ficha técnica
USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio restauración consumidor final
PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, horneado, congelación, corte y envasado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	PISTACHO
	Sabor	PISTACHO y chocolate blanco
	Aspecto	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.96
	Humedad s.s.d.	35.6
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300µg/ kg
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1590 kJ / 380kcal
	Grasas	20.7 g
	Grasas saturadas	7.4 g
	Hidratos de carbono	42 g
	De los cuales azúcares	29.7 g
	Proteínas	5.7 g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	Sal	0.67 g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: $<3 \times 10^3$ /gr, Aerobios mesófilos $<3 \times 10^4$, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500 ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: $<1 \times 10^3$, Shigella: ausencia/25g	

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:			
EAN 13:	8436028752249	DUN 14 (unidad):	08436028752249
DUN 14 (caja completa):	18436028752246	EAN 128 :	28436028752243

EMBALAJE						
Referencia de la caja	Unidades por caja	Dimensiones de la caja (mm)	Cajas por fila	Filas por euro-palet	Total cajas por euro-palet	Total piezas por euro-palet
10256	4	202 X 208 X 85	10	10	100	400
DISTRIBUCIÓN		C				

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL): Real decreto 496/2010 del 30 de abril por el que se aprueba la norma de calidad para la elaboración y circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.	Período de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C	Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar
--	--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com