

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TARTA GALLETA CARAMELIZADA
--------------	----------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Categoría - Descripción	TARTA GALLETA CARAMELIZADA
		Tarta con crema de queso y crema unttable de galleta caramelizada, con base de galleta. Decorada con crema unttable de galleta caramelizada y galletas caramelizadas.
	Presentación/nº de Cortes	1caja / 4unidades
	Peso por ud. neto (gr) ±5%	600,000
	Peso por ud. Bruto aprox.(gr)± 5%	700,000
	Peso bruto reembalaje aprox.(gr)± 5%	2.800,000
	Peso Unidad Aproximado ± 5%	600,000
	Condiciones de conservación	-18°C
	Vida útil del producto	12 meses

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.	Mix LÁCTEO:[Mix lácteo vegetal (suero de MANTEQUILLA dulce; aceite vegetal (almendra de palma, coco, palma, colza); aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado; emulgentes(E472b,E435,E433);aroma natural; estabilizante (E407), color (betacaroteno)),azúcar,Crema un table de galleta caramelizada (5%) (Harina de TRIGO, azúcar, aceites vegetales(palma, colza), jarabe de azúcar, gasificante (E500ii), harina de SOJA, sal, canela), aceite de colza, azúcar, emulsionante (lecitina de SOJA), acidulante (E330)),preparado en polvo (azúcar, dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado de maíz, antiaglomerante (E551))];Galleta:[Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (palma), jarabe de azúcar invertido, almidón de TRIGO, LECHE desnatada, sal]; Crema unttable de galleta caramelizada(11%):[Harina de TRIGO, azúcar, aceites vegetales (palma, colza), jarabe de azúcar, gasificante(E500ii),harina de SOJA, sal, canela), aceite de colza, azúcar, emulsionante(lecitina de SOJA),acidulante(E330)]; Galleta caramelizada (4%) (Harina de TRIGO, azúcar, aceites vegetales(aceite de palma, aceite de nabina), jarabe de azúcar moreno, gasificante(E500ii), sal, canela).(16%de Crema unttable de galleta caramelizada y 4% de galleta caramelizada presente en la tarta)
	INGREDIENTES

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos de cáscara, mostaza, huevo y cacahuete.
--	---

OMG Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	No hay
---	--------

CONSUMIDOR DESTINO	Público en general
--------------------	--------------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Todos los consumidores alérgicos a los alérgenos y trazas indicados en esta ficha técnica
----------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

USO PREVISTO	ALIMENTACIÓN
PROCESADO	Preparación base de galleta, preparación relleno, congelación, decoración y envasado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Galleta de canela
	Sabor	Galleta de canela
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.97
	Humedad s.s.d.	35.1
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300µg/kg
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1430KJ / 343Kcal
	Grasas	19,5g
	de las cuáles saturadas	10,69g
	Hidratos de carbono	34g
	de los cuáles azúcares	20,6g
	Proteínas	6g
	Sal	0.64g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales:<3X10 ³ /gr, Aaerobios mesófilos <3x10 ⁴ , Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuentobacterias anaerobias sulfito-reductoras:<1x10 ³ , Shigella: ausencia/25g	

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta circular sobre base de cartón, protegida porblíster. Reembalaje en cajade cartón de 4 blíster.
------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

EAN 13:	8434084121788	DUN 14 (unidad):	08434084121788
DUN 14 (caja completa):	18434084121785	EAN 128 :	28434084121782

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	425x220x210	10	10	100	400
DISTRIBUCIÓN		C Dimensiones – 196x196x76 mm				
BLISTER		±2mm 0,062 kg por producto				
Impuesto sobre plástico		0,248 kg por embalaje				
		24,925 kg por palet				

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
---	---	--

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