

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TARTA SACHER MINI
--------------	-------------------

DATOS DEL PRODUCTO		TARTA SACHER MINIRETAIL
	Categoría - Descripción	Bizcocho de cacao relleno con mermelada de albaricoque y recubierto de cobertura de cacao y mousse de cacao, decorado con escamas de cacao.
	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	-18º
	Vida útil del producto	12Meses

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), cacao (con acidulante (E501i)), cacao, antiaglomerante(E551),aromas];Mermelada de albaricoque (13%): (Azúcar, manzana, albaricoque(10%),jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (pectina), acidulante (E330, E331), conservador(E202),aroma natural); Cobertura de cacao (15% cacao mín): (Azúcar, aceite de girasol,cacao desgrasado, grasas vegetales (palmiste, coco y palma), emulgente (lecitina SOJA),aroma),Mousse de cacao: [Mix lácteo vegetal (LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)), cacao (con acidulante (E501i)), preparado en polvo (azúcar, dextrosa, estabilizantes (E339ii, E450iii, E401, E516), almidón modificado de maíz]; Decoraciones de cacao (Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de SOJA), aroma), agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

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

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
----------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio restauración, consumidor final
PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, congelación, decoración, corte y envasado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Oscuro
	Olor	Chocolate y albaricoque
	Sabor	Chocolate y albaricoque
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0,93
	Humedad s.s.d.	25
	Ph	6,3

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1554 KJ / 371KCAL
	Grasas	16,3g
	Grasas Saturadas	2,29g
	Hidratos de Carbono	50g
	Azúcares	27,8g
	Proteína	5,3g
	Sal	1,23g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: $<3 \times 10^3$ /gr, Aaerobios 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	
--	---	--

LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta circular en base de cartón, blíster de plástico y reembalaje en caja de cartón
------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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.	Periodo 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