

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012001
Fecha de actualización:	26/02/2026

DENOMINACIÓN	TARTA CARROT CAKE
--------------	-------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA CARROT CAKE (LAYER CAKE AC)
	Categoría - Descripción	Tarta de cuatro capas de bizcocho zanahoria con especias, relleno de crema de queso y decorado con miga de bizcocho y zanahorias de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr) ±5%	2.300,000 g
	Peso por ud. bruto (gr) ±5%	2.500,000 g
	Peso bruto reembalaje (gr) ±5%	2.500,000 g
	Peso Unidad Aproximado ±5%	2.300,000 g
	Condiciones de conservación y transporte	-18° C
	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: [Harina de TRIGO, HUEVO, aceite de girasol refinado, azúcar, zanahoria (10%), preparado en polvo (almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas), azúcar morena, NUECES, canela, jengibre, clavo, nuez moscada]; 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)]; Zanahoria de chocolate: [Chocolate banco (azúcar, manteca de cacao, LECHE en polvo, emulsionante (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla), emulsionante (E473), colorante (E110*, E133, E170)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). (4% de zanahoria presente en la tarta). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.
--	--

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Puede contener trazas de mostaza y cacahuete
--	--

OMG	No hay
-----	--------

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012001
Fecha de actualización:	26/02/2026

Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	
---	--

CONSUMIDOR DESTINO	Público general menos consumidor de riesgo.
--------------------	---

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, congelación, decoración, corte y envasado.
-----------	--

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	especias y queso
	Sabor	especias y queso
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.96
	Humedad s.s.d.	35.6
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300 µg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1304 KJ / 313 Kcal
	Grasas	19g
	de las cuáles saturadas	8.01g
	Hidratos de carbono	29g
	de los cuáles azúcares	19.4g
	Proteínas	5.8g
	Sal	0.6g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012001
Fecha de actualización:	26/02/2026

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/25
--	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta circular 24 cm en base de cartón plateada, fajín de cartón, bolsa de plástico protectora y caja de cartón.
------------------------	--

EAN 13:	8436028751808	DUN 14 (unidad):	08436028751808
DUN 14 (caja completa):	18436028751805	EAN 128 :	

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
10169	1	280x280x110	12	13	156	156
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
---	--	--