

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	1663
Fecha de actualización:	26/10/2026

DENOMINACIÓN	TARTA GINGERMAN 1,8KG
--------------	------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	GINGERCAKE (LAYERCAKE AC)
	Categoría - Descripción	Bizcocho esponjoso de jengibre, relleno de mousse de jengibre. Decorado en superficie con nueces, pipas de calabaza y dulce de leche. Zocalada con migas de galleta digestive.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1 unidad
	Peso por ud. neto (gr) ±5%	1.800,000
	Peso por ud. bruto (gr) ±5%	2.000,000
	Peso bruto reembalaje (gr) ±5%	2.000,000
	Peso Unidad Aproximado ±5%	1.800,000
	Condiciones de conservación y transporte	-18°
	Vida útil del producto	12 meses

INGREDIENTES	<p>Bizcocho: [Azúcar, HUEVO, harina de TRIGO, aceite de girasol refinado, 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 (dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas), jengibre (0,27%), canela]; Crema de QUESO: [Queso crema (LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS), Mix lácteo vegetal: [(LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)), (Suero de MANTEQUILLA dulce (LECHE), aceites vegetales (palmiste, coco, palma, colza), aceite de palmiste totalmente por el hidrogenado, almidón modificado, emulgentes (E472b, E435, E433), aroma natural, estabilizante (E407), colorante (betacaroteno)), azúcar, azúcar glas, Preparado en polvo (azúcar, dextrosa, estabilizantes (E339ii, E450iii, E401, E516), almidón modificado de maíz), aroma (Jarabe de glucosa y fructosa, aromas, concentrado de manzana, cártamo y limón, vainilla en polvo, almidón modificado (E1422), colorante (E160a))]; Dulce de LECHE: [LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar)]; NUECES, pipas de calabaza, Galleta (Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal), Galleta artesana de jengibre: [Harina de TRIGO, margarina (aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)), HUEVO, jengibre (1%) y canela]; Bola arroz chocolateado: (Chocolate (Azúcar, cacao, mantequilla (LECHE), LECHE entera, pasta de cacao, emulgente (lecitina SOJA), aroma natural vainilla), Arroz crujiente (harina arroz, azúcar, malta de TRIGO, sal), agente recubrimiento (E904, E414))), agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). (0,5% de jengibre presente en la tarta)</p>
--------------	---

Según el real decreto 1334/1999 de 31 de Julio 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.

ALERGENOS	Posibles trazas de mostaza y cacahuete
-----------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	1663
Fecha de actualización:	26/10/2026

Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	
--	--

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

CONSUMIDOR DESTINO	Público en 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	Caramelo y jengibre
	Sabor	Caramelo y jengibre
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.83
	Humedad s.s.d.	38.4
	Ph	6.4
	Acrilamida	<300µg/ kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1464 KJ / 350Kcal
	Grasas	19.5
	de las cuáles saturadas	6.21
	Hidratos de carbono	37.0



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	1663
Fecha de actualización:	26/10/2026

	de los cuáles azúcares	25.6
	Proteínas	5.9
	Sal	0.72
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	

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta circular 24 cm diámetro, caja de cartón, base de cartón, bolsa de plástico.	
---------------------------	---	--

EAN 13:	8436028752003	DUN 14 (unidad):	08436028752003
DUN 14 (caja completa):	18436028752000	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	280*280*110	12	15	180	180
DISTRIBUCIÓN		C				

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

<p>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.</p>	<p>Periodo vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C. Una vez descongelada no volver a congelar</p>	<p>Descongelación</p> <p>en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h.</p> <p>Una vez descongelado no volver a congelar</p>
---	--	--

