

DENOMINACIÓN	PLUM CAKE CHOCO NARANJA 4UD
--------------	-----------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLUM CAKE SABOR CHOCO NARANJA 4UD
	Categoría - Descripción	Tarta estilo plum cake sabor chocolate y naranja, con cuadrados de chocolate y corteza artesana de naranja
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 4 unidades
	Peso por ud. neto (gr)	800,000
	Peso por ud. bruto (gr)	850,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	3.400,000
	Peso Unidad Aproximado	800,000
	Condiciones de conservación	-18º
	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, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, GLUTEN de TRIGO, emulgente (E477), aroma, aceite y grasa vegetal (coco; girasol), emulgente (E471), acidulante (E330), antiaglomerante (E170i), almidón de patata]; Chocolate: [pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; corteza de naranja artesana (2%), dextrosa, antiaglomerante (E551), 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 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 comercio restauración, consumidor final.
--------------	---

PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, horneado, decoración, congelación y envasado.
-----------	---

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Negro
	Olor	Chocolate y naranja
	Sabor	Chocolate y naranja
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	24.5
	Ph	6.3
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1512 KJ - 361 kcal
	Grasas	16.6g
	Grasas saturadas	2.65g
	Hidratos de carbono	50g 26.9g
	de los cuales azúcares	5.2 g
	Proteínas	1.33g
	Sal	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria monocytogenes ausencia/25g, enterobacterias totales: 100ufc/gr, escherichia coli: ausencia/g, staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, mohos y levaduras: <500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <1x10 ³ , shigella: negativo.
--	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:		
------------------------	--	--

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		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
10036	4	415 X 315 X 90	6	17	102	408
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-18°C. 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
---	--	---

FOTOGRAFÍA

