

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	
TARTA FS SABOR FRESA	
DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial
	TARTAFSSABOR FRESA (FOODSSERVICE)
	Categoría - Descripción
	Bizcochosaborvainillacon frambuesas,decoradocon moussesaborfresa,bolas de gelatinasaborfresayviruta chocolate.
	Presentación / nº de Cortes
	1caja/1unidad
	Peso por ud. neto (gr)
	900,000
	Peso por ud. bruto (gr)
	1.000,000
	Peso bruto reembalaje (gr)
	1.000,000
	Peso Unidad Aproximado
	900,000
	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,harinadeTRIGO,aceitedegirasol,frambuesa, preparado en polvo(jarabedeglucosa,almidóndeTRIGO,harinadeTRIGO, almidón modificado,proteínadeLECHE,gasificante(E450),almidónde arroz, aceite vegetal (coco),LECHEdesnatada,gasificante(E500),glutendeTRIGO, sal, emulgentes (E477,E471,E475,E481)),aroma(dextrosa,antiaglomerante(E551), aromas); Moussesaborfresa:[Mixláctovegetal(suerodeMANTEQUILLAdulce; aceite vegetal(almendradepalma,coco,palma,colza);aceitedealmendra de palma totalmentehidrogenado,almidónmodificado;emulgentes(E472b,E435, E433); aromanatural;estabilizante(E407),color(betacaroteno)),preparado en polvo (azúcar, dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado antiaglomerante (E551)), aroma (agente soporte (E1520), maíz, sustancias aromatizantes),colorante(E124*)];Viruta chocolate blanco: [Manteca de cacao, LECHE entera, lactosa(LECHE),emulsionante(lecitina de SOJA),aroma natural vainilla]; Gelatina sabor fresa:[Jarabe de glucosa, azúcar, gelificantes(E401,E341iii, E339iii),almidón modificado, aceite de coco, acidulante: ácido málico, aroma, estabilizante(E415),colorante(E129*)], Agente desmoldeante(aceite vegetal (nabina),cera vegetal, emulgente(E322)).*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.	Posibles trazas de frutos decascara, mostaza y cacahuetes
OMG Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	No hay

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CONSUMIDOR DESTINO	Publico 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	Preparacion de ingredientes, relleno, congelación, decoración, corte y envasado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Rosa
	Olor	Fresa
	Sabor	Fresa
	Aspecto	Ver foto
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	5.1
	Acrilamida	<300µg/kg
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1152 KJ 275 Kcal
	Proteína	4.7g
	Hidratos de Carbono	36g
	Azúcares	26.6g
	Grasas	11.8g
	Grasas Saturadas	8.26g
	Sal	0.26g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	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, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras:<1x10 ³ , Shigella: ausencia/25g	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	formatocircular, base de cartón, caja de cartón.
------------------------	--

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
10110	1	280 X 280 X 80	12	16	192	192
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 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
---	---	---

