ALCRUZ CANARIAS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TARTA RED-VELVET

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA RED-VELVET
	Categoría - Descripción	Tarta semifrío redondo con diámetro 24cm, cuatro capas de bizcocho estilo Red Velvet con crema de queso y mermelada de fresa con frambuesa. Decorada con migas de red vel-vet en zócalo, bolitas de arroz chocolateado y rayado de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.300,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.500,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.500,000
	Peso Unidad Aproximado	2.300,000
	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 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, preparado en polvo (almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas)), cacao, acidulante (E501i), colorante (E120), acidulante (E330), conservador (E202)]; **Crema de QUESO**: [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))), Queso crema (LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS), Azúcar antihumedad (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)), Preparado en polvo (azúcar, dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado de maíz, antiaglomerante (E551))]; M**ermelada de fresa con frambuesa:** [(Azúcar, fresas (15%), almidón modificado de maíz, jarabe de glucosa, acidulante (E330), concentrado de zumo de baya de saúco, aroma natural, corrector de acidez (E331iii), colorantes (E120, E100), conservantes (E202)), Gelificante (jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, al E332), conservador (E202), aromas); Frambuesa (8%)]; **Crema de chocolate** (40% cacao): [Cacao, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado, acidulante (E334), gelificante (E440), conservador (E202), aroma]; **Bolas de arroz chocolateado:** [Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera, lactosuero (LECHE), emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla, harina de TRIGO, harina de malta de TRIGO, almidón (TRIGO), gasificante (E500ii), sal, manteca de cacao, aroma natural de vainilla, jarabe de glucosa, agente de recubrimiento (E414)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre	Puede contener trazas de frutos de cáscara, mostaza y cacahuete

ALCRUZ CANARIAS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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 general

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 y consumidor final.

PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, congelación, decoración, corte y envasado.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Rojo
	Olor	Cacao y frambuesa
	Sabor	Cacao y frambuesa
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	36.3
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300µg/ kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1445 KJ / 346 Kcal
	Grasas	19.8g 8.06g 36g
	de las cuáles saturadas	22.9g 5.5g
	Hidratos de carbono	
	de los cuáles azúcares	
	Proteínas	

ALCRUZ CANARIAS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	Sal	0.69g
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	

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:	8436028751976	DUN 14 (unidad):	08436028751976
DUN 14 (caja completa):	18436028751973	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 5ºC.	Descongelación en refrigeración (0ºC-5ºC) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a cong elar