

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TARTA FS. SABOR PLÁTANO Y CARAMELO (FOODS SERVICE NW)
--------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA FS. SABOR PLÁTANO Y CARAMELO (FOODS SERVICE NW)
	Categoría - Descripción	Bizcocho de vainilla con moussesabor plátano, decorado con chocolate blanco y caramelo.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja/1
	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	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 CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, glicerina (E422), Preparado en polvo (Almidón de maíz, gasificantes (E450, E500), emulsionante (E471, E481), espesante (E466)), dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas]; Mix LÁCTEO: [Mix lácteo vegetal (LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)), preparado en polvo (azúcar, dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551)), colorante (E160a)]; Chocolate blanco: [LECHE entera, manteca de cacao, LECHE desnatada, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; Caramelo: [Gelatina (jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, conservador (E202), aromas), dulce de LECHE (LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar)); 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	Publico general
---------------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Todos los consumidores alérgicos a los alérgenos y trazas indicados en esta ficha técnica
-----------------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado comercio restauración, consumidor final.
PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, congelación, decoración, corte y envasado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	plátano y caramelo
	Sabor	plátano y caramelo
	Aspecto	ver foto
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	5.1
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1152 KJ / 275Kcal
	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: $<3 \times 10^3$ /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	

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	formato circular, base de cartón, caja de cartón.		
EAN 13:	8436028752669	DUN 14 (unidad):	08436028752669

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DUN 14 (caja completa):	18436028752666	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
---	---	---

