

DENOMINACIÓN	TARTON GM. FUDGE A.G
--------------	----------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTON GM. FUDGE A.G (HORECA)
	Categoría - Descripción	Bizcocho de chocolate, crema de chocolate, decorado con granillo de cobertura de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr) ±5%	2.000,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.200,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.200,000
	Peso Unidad Aproximado ±5%	2.000,000
	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 etiquetado 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, almidón modificado, gasificantes (E450, E500ii), emulgente (E471, E466, E481), enzimas, cacao, acidulante (E501i), dextrosa, antiaglomerante (E551), aroma]; Crema de chocolate: [Jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservador (E202), aromas, LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar), LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos), cacao, acidulante (E501i)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

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

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio resturación, consumidor final.
--------------	---

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	oscuro
	Olor	Chocolate
	Sabor	Chocolate

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.94
	Humedad s.s.d.	26
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300µg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1605 kJ 384 Kcal
	Proteína	5.54g
	Hidratos de Carbono	42g
	Azúcares	31.6g
	Grasas	20.8g
	Grasas Saturadas	9.23g
	Sal	0.44g

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:	Formato circular 24cm diámetro, 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
10169	1	280x280x80	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 la 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
---	---	---