

DENOMINACIÓN		TARTA VEGANA DE FRAMBUESA
DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA VEGANA DE FRAMBUESA
	Categoría - Descripción Presentación / nº de Cortes	Tarta vegana con mermelada de frambuesa y migas de galleta.
	Peso por ud. neto (gr)	1 / caja
	Peso por ud. bruto (gr)	1.100,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.200,000
	Peso Unidad Aproximado	1.200,000
	Condiciones de conservación	1.100,000
	Vida útil del producto	-18º
		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, almidón de TRIGO, gasificantes (E450, E500), alfa-dextrina, sal, aroma, colorante (E160a), enzimas, aceite de girasol, dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas]; Mermelada de frambuesa (30%): [Jarabe de glucosa, frambuesa, manzana, almidón de maíz modificado, colorantes (concentrado de zanahoria y grosella negra, E150d), estabilizante (E440i, E406, E440ii, E341i), aromas, acidulante (E330), conservador (E202)]; Migas de galleta: [Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal, aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal (E322), emulgente (E322)).
ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.		Posibles trazas frutos cáscara, mostaza, soja y cacahuete.
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 emplatao en comercio restauración, consumidor final

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Frambuesa
	Sabor	Frambuesa
	Aspecto	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	25
	Ph	6.3
	Acilamida	<300mg/kg
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1554 KJ / 371Kcal
	Grasas	16.3
	de las cuáles saturadas	2.29
	Hidratos de carbono	50
	de los cuáles azúcares	27.8
	Proteínas	5.3
	Sal	1.23
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

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	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.	Período 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
---	---	---

FOTOGRAFÍA

