DENOMINACIÓN	TARTA ESP. HIGOS (HORECA)

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA ESP. HIGOS (HORECA)
	Categoría - Descripción	Tarta sobre base pasta sable, doble relleno de una suave crema de chocolate y un bizcocho con higos.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	860,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.060,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.060,000
	Peso Unidad Aproximado	860,000
	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 general de Presentación y publicidad de los productos alimenticios. Reglamento CE1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Bizcocho: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551)]; Brisa: [Harina de TRIGO, aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos), azúcar]; jarabe de glucosa y fructosa, estabilizantes (E440ii, E407), acidulante (E330, E332iii), sal, conservador (E202), Chocolate: [aceite de girasol, cacao desgrasado, grasas vegetales (palmiste, coco y palma), emulgente (lecitina SOJA), aroma]; Higos (11%).

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos de cáscara, mostaza y cacahuete.

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 comercio resturación, consumidor final.

PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, horneado, congelación, decoración, corte y envasado. La merma del producto puede variar el peso del mismo en un ±5%

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	claro
	Olor	chocolate, higos
	Sabor	chocolate, higos
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.85
	Humedad s.s.d.	14.7
	Ph	6.5

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1735 KJ / 414 Kcal
	Proteína	5.9g
	Hidratos de Carbono	56.0g
	Azúcares	22.5g
	Grasas	18g
	Grasas Saturadas	6.13g
	Sal	1g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria monocytogenes ausencia <1x10^2, enterobacterias totales: 100ufc/gr, 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: negativo.

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato circular, 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 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 congelar

