

DENOMINACIÓN		TARTA (ESP) GM. CHEESECAKE DULCE (HORECA)
DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA (ESP) GM. CHEESECAKE DULCE (HORECA)
	Categoría - Descripción	Tarta tipo cheesecake con base de galleta, crema de queso y decorado en superficie con dulce leche.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	1.600,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.800,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.800,000
	Peso Unidad Aproximado	1.600,000
	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.		Cheesecake: [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS, HUEVO, azúcar, LECHE entera, almidón modificado, estabilizantes (E339ii, E450ii, E401, E516i), LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), gelificantes (goma xantana, goma guar)]; 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)]; Dulce de LECHE: [LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar)]; jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E332), aromas, 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 cascara, 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		Alérgicos leche, gluten, huevo, soja, frutos cascara.
USO PREVISTO		Descongelación y emplatado comercio restauración, consumidor final.

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	queso, caramelo
	Sabor	queso, caramelo
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.97
	Humedad s.s.d.	35.1
	Ph	6.1

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1304 KJ / 313 Kcal
	Grasas	19
	de las cuáles saturadas	8.01
	Hidratos de carbono	29
	de los cuáles azúcares	19.4
	Proteínas	5.8
	Sal	0.6

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: $<3 \times 10^3$ /gr, Aaerobios 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:		
------------------------	--	--

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
1	1	260x260x85	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
---	---	---