DENOMINACIÓN	TARTA (ESP) GM. SACHER A.G (HORECA)

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA (ESP) GM. SACHER A.G (HORECA)
	Categoría - Descripción	Bizcocho de chocolate con crema chocolate, relleno de mermelada de albaricoque.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	2.000,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.200,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.200,000
	Peso Unidad Aproximado	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 norma general de etiquetado, 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, almidón de TRIGO, emulgentes (E471, E477, E470a), humectante (E1520), estabilizantes (E420, E415, E412, E170), almidón de maíz, dextrina, sal, gasificante (E500ii, E450i), acidificante (E516), antiaglomerante (E170), dextrosa, conservador (E200)]; Mix LÁCTEO: [[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)]; Cobertura: [Azúcar, aceite de girasol, cacao desgrasado, grasas vegetales (palmiste, coco y palma), emulgente (lecitina SOJA), aroma]; Mermelada de albaricoque: [manzana, albaricoque, jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (pectina), acidulante (E330, E331), conservador (E202), aroma natural].

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	Público 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 restauración, consumidor final

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

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Oscuro
	Olor	Chocolate y albaricoque
	Sabor	Chocolate y albaricoque
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0,93
	Humedad s.s.d.	25
	Ph	6,3

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1554 KJ / 371 KCAL
	Proteína	5,3g
	Hidratos de Carbono	50g
	Azúcares	27,8g
	Grasas	16,3g
	Grasas Saturadas	2,29g
	Sal	1,23g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <3X103^/gr, Aaerobios mesófilos <3x104^, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <1x103^, Shigella: ausencia/25g

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:		

EAN 13:	8436028751204	DUN 14 (unidad):	08436028751204
DUN 14 (caja completa):	18436028751201	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

