

DENOMINACIÓN		TARTA ESP.GATÓ (HORECA)
DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial Categoría -	TARTA ESP.GATÓ (HORECA)
	Descripción	Típico bizcocho mallorquín a base de almendras y huevo.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	1.200,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.400,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.400,000
	Peso Unidad Aproximado	1.200,000
	Condiciones de conservación	-18°
	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, aceite de girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, ALMENDRA, canela, dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas]; ALMENDRA, azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304); 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 soja, 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.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	almendra, limón y canela
	Sabor	almendra, limón y canela.
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	24.5
	Ph	6.3

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1577 KJ / 376 Kcal
	Proteína	5.3g
	Hidratos de Carbono	51g
	Azúcares	27.3g
	Grasas	16.6g
	Grasas Saturadas	2.45g
	Sal	1.36g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis	Listeria monocytogenes ausencia $<1 \times 10^2$, 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: $<1 \times 10^3$, shigella: negativo.	
--	---	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato circular, base de cartón, caja de cartón	
------------------------	--	--

EAN 13:	8436028750764	DUN 14 (unidad):	08436028750764
DUN 14 (caja completa):	18436028750761	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 la fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar
---	--	---

FOTOGRAFÍA:

