DENOMINACIÓN	TARTON GM. DELICIA CHOCO A.G (HORECA)

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTON GM. DELICIA CHOCO A.G (HORECA)
	Categoría - Descripción	Bizcocho chocolate con mousse de chocolate, decorado con viruta chocolate blanco, granillo de chocolate y crocanti de soja.
	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, aceite de girasol, almidón modificado, gasificantes (E450, E500ii), emulgente (E471, E466, E481), enzimas, cacao, acidulante (E501i), dextrosa, antiaglomerante (E551), aroma]; 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)]; Viruta de chocolate: [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; SOJA tostada; 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 frutos de cáscara, mostaza y cacahuetes

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, congelación, decoración, corte y envasado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	claro
	Olor	chocolate
	Sabor	chocolate
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	39.3
	Ph	6.4

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1330 KJ 318 Kcal
	Proteína	4.4g
	Hidratos de Carbono	35g
	Azúcares	22.2g
	Grasas	17.4g
	Grasas Saturadas	6.93g
	Sal	0.67g

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: <1x103^, shigella: negativo.

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

EAN 13:	843602873023	DUN 14 (unidad):	08436028730230
DUN 14 (caja completa):	08436028730230	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
10141	1	260x260x125	12	13	156	156
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

FOTOGRAFÍA:



ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582
Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com