

DENOMINACIÓN		TARTON GM. S.NEGRA A.G (HORECA)
DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTON GM.S.NEGRA A.G (HORECA)
	Categoría - Descripción	Bizcocho chocolate con mousse de nata y mermelada de cereza, decorado en superficie con viruta de chocolate y cerezas confitadas
	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: [Azúcar, HUEVO, harina de TRIGO, aceite de girasol, preparado en polvo (jarabe de glucosa, almidón de TRIGO, harina de TRIGO, almidón modificado, PROTEÍNA DE LECHE, gasificante (E450), almidón de arroz, aceite vegetal (coco), LECHE desnatada, gasificante (E500), gluten de TRIGO, sal, emulgentes (E477, E471, E475, E481)), glicerol (E422), cacao (con acidulante (E501i)), cacao, antiaglomerante (E551), aromas], Mix LÁCTEO: [Mix lácteo vegetal (suero de MANTEQUILLA dulce; aceite vegetal (almendra de palma, coco, palma, colza); aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado; emulgentes (E472b, E435, E433); aroma natural; estabilizante (E407), color (beta caroteno)), azúcar]; Viruta de chocolate (49% min. cacao): [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; Mermelada de cereza: [Cerezas (70%), jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado, acidulantes (E303, E331), conservador (E202), aroma natural, concentrado de fruta (saúco)]; Cereza confitada (Cereza, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante (E330), conservador (E202), colorante (E129*), conservador (E-223: SULFITOS)), Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños
ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.		Posibles 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, decoaración, 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
	Acrilamida	<300µg/kg
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, Enterobacterias totales: <3X10 ³ /gr, Aaerobios mesófilos <3x10 ⁴ ^, 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: 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	280X280X110	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 5°C.	Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar
---	---	--

FOTOGRAFÍA:

