DENOMINACIÓN	TARTON GM. TIRAMISU A.G

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTON GM. TIRAMISU A.G
	Categoría - Descripción	Bizcocho sabor café, relleno de crema de queso, decorado en superficie con cacao en polvo.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1 ud
	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), aroma (dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas)]; Mix LÁCTEO: [Mix LÁCTEO vegetal ((suero de MANTEQUILLA dulce (LECHE), aceite vegetal (almendra de palma, coco, nabina), aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado, emulgentes (E472b, E435, E433), aroma natural, estabilizante (E407), colorante (beta-caroteno)), (LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E471), estabilizante (E412), sal, colorante (E160a))), Yema pastelera (Azúcar, HUEVO, glucosa, almidón de maíz, acidulante (E336), conservador (E202), acidulante (E330), cloruro sódico, colorante (E160b), azúcar, Queso crema (LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS), Preparado en polvo (azúcar, dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado de maíz, antiaglomerante (E551)), colorante (E160a, E120), acidulante (E330), conservador (E202)], Jarabe de café (Agua, azúcar y café), Cacao (Cacao, dextrosa, almidón de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (palma, coco), vainillina), 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, 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	Restauración

PROCESADO	

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Marrón
	Olor	Café
	Sabor	Café y queso

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	26
	Ph	5.1
	Acrilamida	<300µg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1152 KJ / 275 kcal
	Grasas	11.8g
	Grasas saturadas	8.26g
	Hidratos	36g 26.6g
	de los cuales azúcares	4.7g 0.26g
	Proteínas	
	Sal	

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:		

EAN 13:	8436028750658	DUN 14 (unidad):	08436028750658
DUN 14 (caja completa):	18436028750655	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
10169	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 5ºC.	Descongelación en refrigeración (0ºC-5ºC) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar