

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	24/07/23
-------------------------	----------

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>TARTA FS.MOUSSE CHOCOLATE (FOODS SERVICE NW)</b>
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA FS.MOUSSE CHOCOLATE (FOODS SERVICE NW)
	Categoría - Descripción	Tarta circular 26 cm diámetro, bizcocho de chocolate, mousse de chocolate, decorado en superficie con virutas de chocolate negro y espolvoreado de cacao.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	900,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.100,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.100,000
	Peso Unidad Aproximado	900,000
	Condiciones de conservación	-18°
Vida útil del producto	12 Meses	

<b>INGREDIENTES</b> 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 LACTEO: [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)]; [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

<b>ALERGENOS</b> Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos de cáscara y cacahuetes
--	---

<b>OMG</b> Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	no hay
---	--------

<b>CONSUMIDOR DESTINO</b>	Publico general
---------------------------	-----------------

<b>CONSUMIDOR DE RIESGO</b>	Alérgicos gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara.
-----------------------------	---

<b>USO PREVISTO</b>	Descongelación y emplatado comercio restauración, consumidor final
---------------------	--

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	24/07/23
-------------------------	----------

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

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	oscuro.
	Olor	chocolate
	Sabor	chocolate
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	5.1

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1152 KJ /275 Kcal
	Proteína	4.7g
	Hidratos de Carbono	36g
	Azúcares	26.6g
	Grasas	11.8g
	Grasas Saturadas	8.26g
	Sal	0.26g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por el proveedor.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <math>3 \times 10^3</math>/gr, Aaerobios mesófilos <math>3 \times 10^4</math>, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <math>500</math>ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <math>1 \times 10^3</math>, Shigella: ausencia/25g
---	---

### CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	formato circular, base de cartón, caja de cartón.
------------------------	---

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

Fecha de actualización:	24/07/23
-------------------------	----------

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
10110	1	280 X 280 X 80	12	16	192	192
<b>DISTRIBUCIÓN</b>		C				

**CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN**

<p><b>MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL):</b>          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.</p>	<p>Perido vida de almacenamiento desde fecha de fabricación: 12 meses en congelación.          Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C.</p>	<p>Una vez descongelada no volver a congelar</p>
--	---	--