

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

DENOMINACIÓN	TARTA FS. MOUSSE LIMON (FOODS SERVICE NW)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA FS. MOUSSE LIMON (FOODS SERVICE NW)
	Categoría - Descripción	Bizcocho de vainilla, mousse sabor limón, decorado en superficie bolas de cereal bañadas en chocolate leche y viruta chocolate blanco.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	900,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.000,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.000,000
	Peso Unidad Aproximado	900,000
	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, dextrosa, antiaglomerante (E551)]; 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), aroma, colorante (E102*)]; Viruta: [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; Bola arroz: [Chocolate (Azúcar, cacao, mantequilla (LECHE), LECHE entera, pasta de cacao, emulgente (lecitina SOJA), aroma natural vainilla), Arroz crujiente (harina arroz, azúcar, malta de TRIGO, sal), agente recubrimiento (E904, E414)]; 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.	Puede contener trazas de frutos de cáscara 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	Alérgicos gluten, huevo,leche,soja,frutos cascara.
-----------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado comercio restauración consumidor final.
--------------	--

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	Limón
	Sabor	Limón
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.85
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	6.5

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	KJ1152Kcal275
	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 $<1 \times 10^2$, 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:		DUN 14 (unidad):	
---------	--	------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

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	20	240	240
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 vida de almacenamiento desde fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	UNA VEZ DESCONGELADA NO VOLVER A CONGELAR
---	---	--