

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008047
Fecha de actualización:	20/11/22

DENOMINACIÓN	TARTA (ESP) GM. CHEESECAKE DULCE
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA (ESP) GM. CHEESECAKE DULCE
	Categoría - Descripción	Base galleta, crema de queso, decorado en superficie con dulce leche.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	1.600,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.800,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.800,000
	Peso Unidad Aproximado	1.600,000
	Condiciones de conservación	-18º
	Vida útil del producto	12 Meses

<p>INGREDIENTES</p> <p>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.</p>	<p>Queso crema (29%), Dulce de Leche (5%)</p> <p>QUESO: [QUESO crema (LECHE, NATA, fermentos, sal, estabilizantes(E466,E406,E417), HUEVO, azúcar, LECHE entera en polvo, almidón modificado, estabilizantes(fosfato disódico anhidro, difosfato tetrasódico, alginato sódico y sulfato cálcico), conservador (sorbato potásico), suero de MANTEQUILLA dulce, aceite vegetal (palmiste, coco, palma, colza), aceite de palmiste totalmente hidrogenado, emulgentes (E472b, E435, E433), aroma, estabilizante (E407), colorante (betacaroteno), goma xantana, goma guar]. Base de Galleta: [harina TRIGO, aceite vegetal(girasol), azúcar invertido, gasificante(E500ii), margarina: aceite y grasa vegetal (coco y girasol), emulgente (E471), acidulante (ácido cítrico)], dulce LECHE: [LECHE entera fresca, azúcar, LECHE descremada en polvo, jarabe de glucosa, agar agar].</p>
---	--

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

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

CONSUMIDOR DESTINO	Publico general
---------------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos leche, gluten, huevo, soja, frutos cascara.
-----------------------------	---

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008047
Fecha de actualización:	20/11/22

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	queso, caramelo
	Sabor	queso, caramelo
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.97
	Humedad s.s.d.	35.1
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1430 kJ 347 kcal
	Proteína	6g
	Hidratos de Carbono	34g
	Azúcares	20.6g
	Grasas	19.5g
	Grasas Saturadas	10.69g
	Sal	0.64g

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

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:		
------------------------	--	--

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		EAN 128 :	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008047
Fecha de actualización:	20/11/22

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	280x280x80	12	16	192	192
DISTRIBUCIÓN						

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.	Período 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.	Una vez descongelado no volver a congelar
---	---	---