

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02011007
Fecha de actualización:	07/03/2023

DENOMINACIÓN	TARTA BFC.FABIOLA (BREAKFAST AC)
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA BFC.FABIOLA (BREAKFAST AC)
	Categoría - Descripción	Bizcocho chocolate marmoleado con vainilla decorado con escamas de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 / caja
	Peso por ud. neto (gr)	1.000,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.277,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.277,000
	Peso Unidad Aproximado	1.000,000
	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: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas, dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas]; jarabe de glucosa y fructosa, estabilizantes (E440ii, E407), acidulante (E330, E332iii), sal, conservador (E202), Granulado de chocolate: [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal (E322), emulgente (E322)).
--	---

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas frutos cascara 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	Alérgicos gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara, cacahuete.
-----------------------------	--

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02011007
Fecha de actualización:	07/03/2023

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Vainilla y chocolate
	Sabor	Vainilla y chocolate
	Aspecto	Ver foto
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.90
	Humedad s.s.d.	25.2
	Ph	5.8
	Acrilamida	<300mg/kg
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1309KJ/330Kcal
	Grasas	16.5
	de las cuáles saturadas	8
	Hidratos de carbono	22
	de los cuáles azúcares	9.4
	Proteínas	4.6
	Sal	0.56
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados.	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

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
---------	--	------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02011007
Fecha de actualización:	07/03/2023

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	280X280X80	12	16	192	192
DISTRIBUCIÓN		C				

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

METODO DE MANIPULACION (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
--	---	---