



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008102
Fecha de actualización:	28/06/2023

DENOMINACIÓN	TARTA ESP. SANTIAGO (HORECA)
--------------	------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA ESP.SANTIAGO (HORECA)
	Categoría - Descripción	Tarta tradicional de almendras
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	750,000
	Peso por ud. bruto (gr)	950,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	950,000
	Peso Unidad Aproximado	750,000
	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: [HUEVO, harina de ALMENDRA, azúcar, aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos), ALMENDRA, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304), canela, jarabe de glucosa, corteza limón, aceite esencial de limón, aromas, estabilizantes (E415 y E466), colorante (E161b), antioxidante (E300)].
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Puede contener trazas de leche, soja y cacahuetes
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

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 a leche, soja, cacahuetes, huevo, frutos de cáscara.
----------------------	----------------------------------------------------------------

USO PREVISTO	Restauración
--------------	--------------

PROCESADO	
-----------	--

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008102
Fecha de actualización:	28/06/2023

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Claro
	Olor	Almendra
	Sabor	Almendra

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Aw	0,95
	Humedad s.s.d.	24,5
	Ph	6,1

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1577 kJ / 376 kcal
	Proteína	5,3g
	Hidratos de Carbono	51g
	Azúcares	27,3g
	Grasas	16,6g
	Grasas Saturadas	2,45g
	Sal	1,36g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	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/25.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

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

EMBALAJE

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008102
Fecha de actualización:	28/06/2023

Referencia de la caja	Unidades por caja	Dimensiones de la caja (mm)	Cajas por fila	Filas por euro-palet	Total cajas por europalet	Total piezas por europalet
10546	1	280 X 280 X 80	12	16	192	192
<b>DISTRIBUCIÓN</b>		C				

## CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

<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.	Período de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación 18°C. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C	UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

