

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012076
Fecha de actualización:	20/02/2024

DENOMINACIÓN	APPLE PIE
--------------	------------------

	Marca Comercial	APPLE PIE (ENGLISH CAKE AC)
DATOS DEL PRODUCTO	Categoría - Descripción	Tarta circular de 24 cm diámetro, base galleta, relleno con manzana y compota de manzana.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 14 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	1.950,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.150,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.150,000
	Peso Unidad Aproximado	1.950,000
	Condiciones de conservación	-18° C
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.	Compota de manzana: [Manzana (90%), jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado (E1442), acidulante (E330), conservador (E202), aroma]; Galleta: [Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal, aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)]; Base brisa: [Harina, azúcar, aceite de girasol y sal]; Manzana en almíbar (9%): [Manzana, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante (E330), antioxidante (E300) conservador (E202)]; HUEVO, azúcar glasé: [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	--

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

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

CONSUMIDOR DESTINO	Público en general
--------------------	--------------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Todos los consumidores alérgicos a los alérgenos y trazas indicados en esta ficha técnica
----------------------	---

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio restauración, consumidor final. Una vez descongelada, no volver a congelar.
--------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012076
Fecha de actualización:	20/02/2024

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Manzana
	Sabor	Manzana
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	39.1
	Ph	5.4

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1235KJ/295Kcal
	Grasas	12.9
	de las cuáles saturadas	3.08
	Hidratos de carbono	39
	de los cuáles azúcares	22.8
	Proteínas	3.6
	Sal	0.54

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

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Circular 24cm de diámetro, caja de
------------------------	------------------------------------

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012076
Fecha de actualización:	20/02/2024

	cartón, base de cartón, bolsa de plástico.	
--	--	--

EAN 13:	8436028752089	DUN 14 (unidad):	08436028752089
DUN 14 (caja completa):	18436028752086	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
10169	1	280x280x80	12	16	192	192
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.	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.	<p style="text-align: center;">Descongelación</p> <p style="text-align: center;">en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h.</p> <p style="text-align: center;">Una vez descongelado no volver a congelar</p>
---	---	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FOTOGRAFÍA:



ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664
FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL:
central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email:
central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com