

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012048
Fecha de actualización:	16/02/2023

DENOMINACIÓN	TARTA MUERTE POR CHOCOLATE (LAYER CAKE AC)
--------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA MUERTE POR CHOCOLATE (LAYER CAKE AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifria redonda con diámetro 24cm, contundente bizcocho de Chocolate, relleno de crema de chocolate, decorado con granillo de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.350,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.550,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.550,000
	Peso Unidad Aproximado	2.350,000
	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.	Crema de chocolate (60% cacao): [Azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservador (E202), aroma, LECHE entera, LECHE desnatada, gelificante (agar-agar), pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol), emulgente (E471), aroma, colorante (carotenos), cacao, acidulante (E501i)]; Bizcocho (22% cacao): [HUEVO, harina de TRIGO, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, aceite de girasol, antiaglomerante (E551), aroma]; 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 de cáscara 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.
--------------	--

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012048
Fecha de actualización:	16/02/2023

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Oscuro
	Olor	Chocolate
	Sabor	Chocolate
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.94
	Humedad s.s.d.	26
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1605 kJ / 384 Kcal
	Grasas	20.8
	de las cuáles saturadas	9.23
	Hidratos de carbono	42
	de los cuáles azúcares	31.6
	Proteínas	5.54
	Fibra	3.5
	Sal	0.44

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados.	Listeria monocytogenes ausencia/25g, Enterobacterias totales: <200ufc/gr, Aaerobios mesófilos <3x10 ⁴ , Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <1x10 ³ , Shigella: ausencia/25g
--	---

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012048
Fecha de actualización:	16/02/2023

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta circular 24 cm en base de cartón plateada, fajín de cartón, bolsa de plástico protectora y caja de cartón.
------------------------	--

EAN 13:	8425236310358	DUN 14 (unidad):	08425236310358
DUN 14 (caja completa):	08425236310358	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	280x280x110	12	13	156	156
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	Una vez descongelado no volver a congelar
--	--	---

FOTOGRAFÍA:

