

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008130
Fecha de actualización:	28/07/2023

DENOMINACIÓN	TARTON GM. CHOCO GALLETA (HORECA)
--------------	-----------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTON GM. CHOCO GALLETA (HORECA)
	Categoría - Descripción	Tarta tradicional de galleta, montada con bizcochos con trozos de galleta, rellena de mousse de chocolate. Zócalo con migas de galleta y decorada en superficie con galletas maría y mermelada de caramelo
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	2.000,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.200,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.200,000
	Peso Unidad Aproximado	2.000,000
	Condiciones de conservación	-18º
Vida útil del producto	12 Meses	

<p><b>INGREDIENTES</b></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>Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, almidón modificado, gasificantes (E450, E500ii), emulgente (E471, E466, E481), enzimas, dextrosa, antiaglomerante (E551), aroma]; Mix LÁCTEO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551), cacao, acidulante (E501i)]; Galleta: [Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), jarabe de glucosa y fructosa, suero de LECHE, gasificante (E500ii, 503ii), sal, emulgente (lecitina de SOJA), antioxidante (SULFITOS), aroma, harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).</p>
---	---

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

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

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

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008130
Fecha de actualización:	28/07/2023

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alergicos: gluten, huevo, soja, sulfitos, leche, frutos cascara
----------------------	---

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

PROCESADO	Preparación de mix, horneado de bizcocho, corte, decoración, almacenamiento y congelación.
-----------	--

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Colo claro
	Olor	chocolate y galleta
	Sabor	chocolate y galleta
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	34
	Ph	6.4

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1459 kJ / 349 kcal
	Grasas	19g
	Grasas Saturadas	7.71g
	Hidratos de Carbono	39g
	Azúcares	22.5g
	Proteína	4.7g
	Sal	0.47g

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

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008130
Fecha de actualización:	28/07/2023

### CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato circular 24 cm con base de cartón, caja de cartón.
------------------------	--

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
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	280 X 280 X 80	12	13	156	156
<b>DISTRIBUCIÓN</b>		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 congeladas no volver a congelar
--	---	---

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



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](http://www.alcruzcanarias.com)