

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008131
Fecha de actualización:	28/07/2023

DENOMINACIÓN	TARTON GM. DULCE DE LECHE
--------------	---------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTON GM. DULCE DE LECHE
	Categoría - Descripción	Tarta formada por esponjosos bizcochos de chocolate, rellena con mousse de dulce de leche. Zocalo con pequeños drops de cobertura de chocolate. Decorada con rosetas de mousse de dulce de leche, drops de chocolate y rallado de dulce de leche argentino
	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	

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 de girasol, almidón modificado, gasificantes (E450, E500ii), emulgente (E471, E466, E481), enzimas, cacao, acidulante (E501i), 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)]; Dulce de LECHE (11%): [LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar)]; Chocolate: [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; 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/o 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
----------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008131
Fecha de actualización:	28/07/2023

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	Claro
	Olor	caramelo y chocolate
	Sabor	caramelo y chocolate
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	24.3
	Ph	6.3

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1632 kJ / 390 Kcal
	Grasas	20.4g
	Grasas Saturadas	7.88g
	Hidratos de Carbono	45g
	Azúcares	30.3g
	Proteína	5.1g
	Sal	0.65g

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008131
Fecha de actualización:	28/07/2023

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato circular 24 cm con base cartón , caja 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
10024	1	280 X 280 X 110	12	13	156	156
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.
--	--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

