



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02004048
Fecha de actualización:	24/08/2023

DENOMINACIÓN	TARTON GM INFANTIL CHOCO (HORECA)
--------------	-----------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTON GM INFANTIL CHOCO (HORECA)
	Categoría - Descripción	Tarta de dos capas de bizcocho de chocolate intercaladas con una deliciosa mousse de chocolate, escama de chocolate y cacao en superficie
	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> 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, 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), cacao, acidulante (E501i)]; Escama: [Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de SOJA), aroma]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).</p>
--	---

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

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

CONSUMIDOR DESTINO	Publico general
--------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara.
----------------------	---

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado comercio resturación, consumidor final.
--------------	--



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02004048
Fecha de actualización:	24/08/2023

PROCESADO	Preperación de ingredientes, relleno, congelación, decoración, corte y envasado.
-----------	--

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	chocolate
	Sabor	chocolate
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	39.3
	Ph	6.4

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1330KJ / 318Kcal
	Proteína	4.4 g
	Hidratos de Carbono	35g
	Azúcares	22.2g
	Grasas	17.4g
	Grasas Saturadas	6.93g
	Sal	0.67g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados.	Listeria monocytogenes ausencia $<1 \times 10^2$ , enterobacterias totales: 100ufc/gr, escherichia coli: ausencia/g, staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, mohos y levaduras: -500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: $<1 \times 10^3$ , shigella: negativo.
---	---

### CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta circular con base de cartón plateada encajada en caja de cartón.
------------------------	--

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
---------	--	------------------	--



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02004048
Fecha de actualización:	24/08/2023

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
10169	1	280X280X80	12	16	192	192
<b>DISTRIBUCIÓN</b>		C				

## CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

METODO DE MANIPULACION (VIDA UTIL): 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.	Periodo de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación.Fecha secundaria: 7 días desde la fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	
--	---	--