

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	921
Fecha de actualización:	17/11/2023

DENOMINACIÓN	TARTA ESP. BRISA MANZANA
--------------	--------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA ESP. BRISA MANZANA
	Categoría - Descripción	Base con crema de vainilla, decorado con gajos de manzana, brillo.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1 ud
	Peso por ud. neto (gr)	1.100,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.300,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.300,000
	Peso Unidad Aproximado	1.100,000
	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: [LECHE entera, almidón modificado, estabilizantes (E339ii, E450ii, E401, E516i), HUEVO, colorantes (E102*, E110*), canela, dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas]; Manzana (14%), Base: [Harina de TRIGO, aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos), sal]; jarabe de glucosa y fructosa, estabilizantes (E440ii, E407), acidulante (E330, E332iii), sal, conservador (E202), agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños
--	--

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

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

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

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

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	921
Fecha de actualización:	17/11/2023

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	Manzana
	Sabor	Manzana
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	16.2
	Ph	6.1

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1735 KJ / 414 Kcal
	Proteína	5.9g
	Hidratos de Carbono	56g
	Azúcares	22.5g
	Grasas	18g
	Grasas Saturadas	6.13g
	Sal	1g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por el proveedor.	Listeria monocytogenes ausencia 1×10^2, 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: 1×10^3, shigella: negativo.
---	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		EAN 128 :	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	921
Fecha de actualización:	17/11/2023

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.	Periodo de vida de almacenamiento de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde la fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR
---	--	--

