

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008060
Fecha de actualización:	20/02/2024

DENOMINACIÓN	TARTA (ESP) GM. CARROT CAKE (HORECA)
--------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA (ESP) GM. CARROT CAKE (HORECA)
	Categoría - Descripción	Bizcocho de zanahoria con especias, relleno de crema de queso, decorado en superficie con glaseado naranja y virutas de coco tostado.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1 unidad
	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	-18°
Vida útil del producto	12 Meses	

<p>INGREDIENTES</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, HUEVO, aceite girasol, azúcar, zanahoria (12%), almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, azúcar morena, NUECES, canela, jengibre, clavo, colorante (E160c), acidulante (E330), conservador (E202)]; Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551)]; Coco; Glaseado naranja: [Grasa vegetal totalmente hidrogenada (Coco, girasol), LECHE desnatada, emulgente (lecitina SOJA), aromas, glicerina (E422), LACTOSA, colorantes (E102*, E124*), almidón de maíz]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.</p>
---	---

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

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

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008060
Fecha de actualización:	20/02/2024

CONSUMIDOR DE RIESGO	Todos los consumidores alérgicos a los alérgenos y trazas indicados en esta ficha técnica
----------------------	---

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	zanahoria, canela jengibre y clavo
	Sabor	zanahoria, canela, jengibre y clavo
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	42.6
	Ph	6.3
	Acilamida	<300µg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1304 KJ / 313 Kcal
	Grasas	19g
	Grasas saturadas	8.01g
	Hidratos	29g
	Azucares	19.4g
	Proteínas	5.8g
	Sal	0.6g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: 3×10^3/gr, Aaerobios mesófilos 3×10^4, 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: ausencia/25g
--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008060
Fecha de actualización:	20/02/2024

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

EAN 13:	8436028730667	DUN 14 (unidad):	08436028730667
DUN 14 (caja completa):	18436028730664	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.	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.	Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar
---	--	--