

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008144
Fecha de actualización:	29/05/2024

DENOMINACIÓN	TARTÓN PUMPKIN
--------------	-----------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTÓN GM PUMPKIN
	Categoría - Descripción	Bizcocho calabaza y especias, crema de queso, azúcar morena y canela, migas de galleta, nueces pecanas, dulce leche, pipas de calabaza.
	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	-18º
	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, calabaza (11%), HUEVO, aceite girasol, azúcar, azúcar moreno, NUECES, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas, jengibre, canela, clavo, colorante (E160a), acidulante (E330), conservador (E202)]; Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado de maíz, antiaglomerante (E551), LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E407), fermentos LÁCTICOS, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antioxidantes (E306, E304)]; Dulce de leche: [LECHE entera, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar agar)]; NUECES, Galleta: [Harina de TRIGO, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, sal]; pipas de calabaza; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).</p>
---	--

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

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008144
Fecha de actualización:	29/05/2024

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	claro
	Olor	canela, calabaza
	Sabor	canela, calabaza
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	39.3
	Ph	6.3
	Acilamida	<300µg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1354 kJ / 324 kcal
	Proteína	4,7g
	Hidratos de Carbono	37g
	Azúcares	24,1g
	Grasas	17.1g
	Grasas Saturadas	4,7g
	Sal	0.86g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <3X10 ³ /gr, Aerobios mesófilos <3x10 ⁴ , Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <1x10 ³ , Shigella: ausencia/25g
--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008144
Fecha de actualización:	29/05/2024

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

EAN 13:	8436028751921	DUN 14 (unidad):	08436028751921
DUN 14 (caja completa):	18436028751928	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

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.	<p style="text-align: center;">Descongelación</p> <p>en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h.</p> <p>Una vez descongelado no volver a congelar</p>
---	--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

