

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02202001
Fecha de actualización:	02/04/2024

DENOMINACIÓN	TARTA DE SANTIAGO (3 UNIDADES)
---------------------	---------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA DE SANTIAGO 3 UNIDADES
	Categoría - Descripción	Tradicional tarta de almendras, con azúcar glasé.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 3 ud
	Peso por ud. neto (gr)	670,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2010,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2010,000
	Peso Unidad Aproximado	670,000
	Condiciones de conservación	-18º
	Vida útil del producto	12 Meses

<p>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.</p>	<p>Bizcocho: [HUEVO, ALMENDRA molida (27%), azúcar, margarina (aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)), canela, corteza de limón artesana (jarabe de glucosa, corteza limón, aceite esencial de limón, conservador (E202), aromas, acidulante (E330), estabilizantes (E415 y E466), colorante (E161b), antioxidante (E300)]; ALMENDRA en grano, azúcar glasé (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)); Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).</p>
--	--

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

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

CONSUMIDOR DESTINO	
---------------------------	--

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

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

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02202001
Fecha de actualización:	02/04/2024

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Claro
	Olor	Almendra
	Sabor	Almendra

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.94
	Humedad s.s.d.	34.5
	Ph	6.1

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1577 kJ / 376 kcal
	Proteína	5,3g
	Hidratos de Carbono	51g
	Azúcares	27,3g
	Grasas	16,6g
	Grasas Saturadas	2,45g
	Sal	1,36g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: 3×10^3/gr, Aerobios 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/25.
--	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:		
------------------------	--	--

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02202001
Fecha de actualización:	02/04/2024

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
10547	3	Por determinar	Por determinar	Por determinar	Por determinar	Por determinar
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.	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.	Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar
---	---	---