

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012047
Fecha de actualización:	20/06/2024

DENOMINACIÓN	TARTA NEW YORK CHEESECAKE (AC)
--------------	---------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA NEW YORK CHEESECAKE (AC)
	Categoría - Descripción	Tarta de crema de queso horneada con base de galleta, con diámetro de 24cm.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 14 porciones
	Peso por ud. neto (gr)	1.600,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.877,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.877,000
	Peso Unidad Aproximado	1.600,000
	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.	Cheesecake: [Queso crema: (LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS), HUEVO, azúcar, preparado en polvo de crema pastelera (LECHE entera, almidón modificado, estabilizantes: (E339ii, E450ii, E401, E516i), mix lácteo vegetal (LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)), gelificantes (goma xantana y guar)]; Galleta: [Crumble de galleta (Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal), Margarina (aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos))]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
---	---

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos de cáscara, mostaza, soja y cacahuete
---	---

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

CONSUMIDOR DESTINO	Público general
--------------------	-----------------

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.
--------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012047
Fecha de actualización:	20/06/2024

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	Queso
	Sabor	Queso
	Aspecto	Ver Foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.90
	Humedad s.s.d.	28
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300µg/ kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1420 KJ / 330 Kcal
	Grasas	17.6
	de las cuáles saturadas	9
	Hidratos de carbono	36
	de los cuáles azúcares	20.8
	Proteínas	5
	Sal	0.50

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por El Proveedor	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
--	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta formato circular con base plateada de
------------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012047
Fecha de actualización:	20/06/2024

	cartón, fajín de cartón, bolsa de plástico y caja.	
--	--	--

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
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
10110	1	280 X 280 X 80	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 desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	<p style="text-align: center;">Descongelación</p> <p style="text-align: center;">en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h.</p> <p style="text-align: center;">Una vez descongelado no volver a congelar</p>
---	--	---