

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	
Fecha de actualización:	12/02/2024

DENOMINACIÓN

BANDA TIRAMISÚ SAVOIARDIS

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BANDA TIRAMISU SAVOIARDIS
	Categoría - Descripción Presentación / nº de Cortes	Tarta rectangular con base de bizcocho savoiardi, jarabe de café y mousse queso crema
	Peso por ud. neto (gr)	1 caja / 1
	Peso por ud. bruto (gr)	800,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.000,000
	Peso Unidad Aproximado	1.000,000
	Condiciones de conservación	800,000
	Vida útil del producto	-18° 12 Meses

INGREDIENTES Según el real decreto 1334/1999 de 31 de Julio por el que se aprueba la etiquetado general de los productos alimenticios. Reglamento CE1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), azúcar, HUEVO, glucosa, almidón de maíz, acidulante (E336), conservador (E202), acidulante (E330), cloruro sódico, colorante (E160b), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551), LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS]; Savoiardis: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, gasificantes (E450, E500ii, E503ii), jarabe de glucosa y fructosa, aromas, café]; Cacao, dextrosa, almidón de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (palma, coco), vainillina
--	--

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

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
---------------------	---

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	
Fecha de actualización:	12/02/2024

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Café, cacao
	Sabor	Café, cacao
	Aspecto	Ver Foto
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.69
	Humedad s.s.d.	34
	Ph	6.8
	Acrilamida	<300µg/ kg
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1459 KJ / 349 Kcal
	Proteína	4.7g
	Hidratos de Carbono	39g
	Azúcares	22.5g
	Grasas	19g
	Grasas Saturadas	7.71g
	Sal	0.47g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <3X10 ³ /gr, Aaerobios 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	

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato Rectangular con base de cartón, caja de cartón.		
EAN 13:	8436028751075	DUN 14 (unidad):	08436028751075
DUN 14 (caja completa):	18436028751072	EAN 128 :	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	
Fecha de actualización:	12/02/2024

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
10345	1	205 x 205 x 80	14	16	224	224
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.	<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>
---	---	--

