

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN		TARTA MINI SAN-SEBASTIAN CAKE 12 UNID
DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA MINI SAN-SEBASTIAN CAKE 12 UNID
	Categoría - Descripción	Tarta mini San Sebastián
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 12
	Peso por ud. neto (g)	1.600,000
	Peso por ud. bruto (g)	1.800,000
	Peso bruto reembalaje (g)	1.800,000
	Peso Unidad <u>Aproximado</u> (g)	133,330
	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.		QUESO crema (42%) Cheesecake: [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS, emulgentes (E471), estabilizante (carragenato), HUEVO, azúcar, harina de TRIGO].
ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.		Posibles trazas de soja, frutos de cáscara y cacahuete.
OMG Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003		No hay
CONSUMIDOR DESTINO		Publico general
CONSUMIDOR DE RIESGO		Alérgicos gluten, huevo, leche, soja, frutos de cascara y cacahuete.
USO PREVISTO		Descongelación y emplatado comercio restauración, consumidor final.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, horneado, congelación, envasado.
-----------	--

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Queso
	Sabor	Queso
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	28
	Ph	6.0
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1420kJ / 330kcal
	Grasas	17.6 g
	De la cuales Saturadas	9g
	Hidratos de Carbono De	36g
	los cuales azúcares	20.8g
	Proteínas Sal	5g
		0.5g

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 circular, papel, base de cartón, zocalo de	
------------------------	--	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	cartón, caja de cartón	
--	------------------------	--

EAN 13:	8436028753147	DUN 14 (unidad):	08436028753147
DUN 14 (caja completa):	18436028753144	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	12	280 X 280 X 80	12	16	192	2304
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 en refrigeración desde la fecha de descongelación 5°C.	Una vez descongelado no volver a congelar
---	--	---

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509.
 SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21
 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web:
 www.alcruzcanarias.com