

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	1472
Fecha de actualización:	12/03/2025

DENOMINACIÓN
RAINBOW CAKE (RAINBOW AC)

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	RAINBOW CAKE (RAINBOW AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con seis capas de bizcochos de colores del arcoiris, con relleno y superficie de crema de queso. Decorado en superficie con pequeñas decoraciones de azúcar de colores.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.300,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.500,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.500,000
	Peso Unidad Aproximado	2.300,000
	Condiciones de conservación	-18º
	Vida útil del producto	12meses

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.	Bizcocho: [azúcar,harina de TRIGO, HUEVO, aceite girasol, preparadoenpolvo (almidón modificado(E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i),sal,gluten TRIGO, emulgente(E477), aromas), colorantes ((E133, E160a, E120, E160),materias volátiles, clorurosysulfatos, acidulante (E330), conservante (E202))];Crema de queso: [Queso crema(LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes(E410,E401, E407), conservador(E202), fermentos LÁCTICOS), Mix LÁCTEO vegetal((suero de MANTEQUILLA dulce(LECHE), aceite vegetal (almendra de palma,coco,nabina), aceite de almendrade palma totalmente hidrogenado, almidónmodificado, emulgentes (E472b,E435, E433), aroma natural, estabilizante(E407),colorante (beta-caroteno)), (LECHE desnatada, grasa vegetal totalmentehidrogenada (palmiste), emulgentes(E475, E471), estabilizante (E412), sal,colorante(E160a))), Azúcar antihumedad (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada(palma),grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306,E304)),Preparado en polvo (azúcar, dextrosa, estabilizante (E401),almidónmodificadodemaíz, antiaglomerante (E551)), aroma (azúcar, jarabe deglucosa,aroma,colorantes(E122*, E131), estabilizantes (E415, E466), acidulante(E330),conservador(E202))]; Decoraciones de azúcar: [azúcar, almidón de patata, aceite de girasol alto oleico, harina de arroz, aroma de vainilla, colorantes(E163,E120,E100)],Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal,emulgente(E322)). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños
--	---

ALERGENOS

Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Posibles trazas de frutosde cáscara, soja, mostazaycacahuete

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	1472
Fecha de actualización:	12/03/2025

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, congelación, decoración, corte y envasado.
-----------	---

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Vainilla y queso
	Sabor	Vainilla y queso
	Aspecto	ver foto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.9
	Humedad s.s.d.	37.9
	Ph	6.4
	Acrilamida	<300µg/ kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1413 KJ / 338Kcal
	Grasas	19.3g
	de las cuáles saturadas	7.35g
	Hidratos de carbono	36g
	de los cuáles azúcares	24.5g
	Proteínas	4.6g
	Fibra	1.1g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	1472
Fecha de actualización:	12/03/2025

	Sal	0.64g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: $<3 \times 10^3$ /gr, Aaerobios mesófilos $<3 \times 10^4$, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500 ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: $<1 \times 10^3$, Shigella: ausencia/25g	

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato circular, basecartón plateado, fajín y bolsade plásticoen caja decartón.
------------------------	--

EAN 13:	8436028751846	DUN 14 (unidad):	08436028751846
DUN 14 (caja completa):	18436028751846	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 poreuro-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.	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
--	--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

IMAGEN

