

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	1473
Fecha de actualización:	15/04/2025

DENOMINACIÓN
PUMPKIN CAKE

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PUMPKIN CAKE(LAYER CAKE AC)
	Categoría - Descripción	Tarta con bizcocho de calabaza, relleno de crema de queso con canela. Zócalo de migas de galleta y decoración en superficie con nueces, pipas de calabaza.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.300,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.400,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.400,000
	Peso Unidad Aproximado	2.300,000
	Condiciones de conservación	-18°
	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 CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, calabaza(11%), aceite de girasol, preparado en polvo (almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas), NUECES, canela, clavo, jengibre, colorante ((E160a, E120), acidulante (E330), conservador (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 almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado, emulgentes (E472b, E435, E433), aroma natural, estabilizante (E407), colorante (beta-caroteno)), (LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E471), estabilizante (E412), sal, colorante (E160a))), Azúcar antihumedad (azúcar, grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)), Preparado en polvo (azúcar, dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado de maíz, antiaglomerante (E551)), azúcar morena, canela]; 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))]; Dulce de leche: [LECHE entera, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar agar)]; NUECES pecanas, pipas de calabaza; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). (6% de calabaza presente en la tarta)

ALERGENOS

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

Posibles trazas de soja, mostaza y cacahuete

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012073
Fecha de actualización:	15/04/2025

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Calabaza y especias
	Sabor	Calabaza, especias
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.83
	Humedad s.s.d.	38.4
	Ph	6.4
	Acrilamida	<300µg/ kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1354 KJ / 324Kcal
	Grasas	17.1g
	de las cuáles saturadas	4.70g
	Hidratos de carbono	37g
	de los cuáles azúcares	24.1g
	Proteínas	4.7g
	Fibra	1.5g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012073
Fecha de actualización:	15/04/2025

	Sal	0.86g
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:	Tarta circular 24 cm en base de cartón plateada, fajín de cartón, bolsa de plástico protectora y caja de cartón.
------------------------	--

EAN 13:	8436028751921	DUN 14 (unidad):	08436028751921
DUN 14 (caja completa):	18436028751928	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 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

FOTOGRAFÍA:



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