

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TARTA LINDA'S FUDGE CAKE
---------------------	---------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA LINDA'S FUDGE CAKE
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con 6 capas de bizcocho, relleno de fudge de cacao, decorado con chips de chocolate negro
	Presentación/nº de Cortes	1 caja / 14 raciones
	Peso por ud.neto(gr)	2.600,000g
	Peso por ud.bruto(gr)	2.800,000g
	Peso bruto embalaje(gr)	2.800,000g
	Peso Unidad Aproximado	2.600,000g
	Condiciones de conservación	-18º
	Vida útil del producto	12 meses

INGREDIENTES	Bizcocho: [Azúcar, HUEVO, harina de TRIGO, aceite de girasol, preparado en polvo (jarabe de glucosa, almidón de TRIGO, harina de TRIGO, almidón modificado, PROTEÍNA DE LECHE, gasificante (E450), almidón de arroz, aceite vegetal (coco), LECHE desnatada, gasificante (E500), glutén de TRIGO, sal, emulgentes (E477, E471, E475, E481)), glicerol (E422), cacao (con acidulante (E501i)), aroma (antiaglomerante (E551), aromas)]; Fudge de cacao: [Gelificante (azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservador (E202), aromas), Dulce de LECHE (LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar)), Mix LACTEO vegetal (LECHE desnatada, grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)), Cobertura de chocolate (60% mín. cacao) (Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA)), Margarina (aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)), cacao (con acidulante (E501i)); Chips de chocolate negro (18% mín. cacao) (Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA)), 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 cáscara, mostaza y cacahuete
--	--

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

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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	Oscuro
	Olor	Chocolate
	Sabor	Chocolate
	Aspecto	Ver foto
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.94
	Humedad s.s.d.	26
	Ph	6.1
	Acrilamida	300 µg/Kg
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1596 KJ / 387 Kcal
	Grasas	18,9g
	de las cuáles saturadas	7,36g
	Hidratos de carbono	45g
	de los cuáles azúcares	33.3g
	Proteínas	6g
	Sal	0.49g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: $<3 \times 10^3$ /gr, Aerobios 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 con base de cartón plateada, fajín de cartón, bolsa de plástico y caja de cartón cuadrada.
-------------------------------	---

EAN 13:	8436028752669	DUN 14 (unidad):	08436028752669
DUN 14 (caja completa):	18436028752666	EAN 128 :	28436028752663

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
10169	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.	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.	Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar
---	--	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FOTOGRAFÍA:

