

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 37532

Denominación comercial: TARTA PRECORTADA MUERTE POR CHOCOLATE (1u)

Denominación legal: Tarta de bizcocho de cacao (46%) y cobertura de chocolate negro (8,7%) ultracongelado

Código EAN caja: 8424465375329

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465978353

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 3 días en refrigeración

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

> INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 8 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Dejar descongelar el producto 8 horas a temperatura ambiente o en frío positivo (0°C/+4°C) de un día para otro. Una vez descongelado mantener siempre en vitrina acondicionada o frigorífico, durante un plazo máximo de 3 días.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Bizcocho con cacao (agua, preparado en polvo para la elaboración de bizcocho (azúcar, harina de TRIGO, grasa vegetal (girasol), cacao en polvo, proteínas de la LECHE, dextrosa, almidón modificado, gasificantes(E450, E500), emulgente (E471), aroma, colorante (E150c), sal, espesante (E415),enzimas), HUEVO líquido entero pasteurizado, aceite vegetal(girasol) alto oleico), NATA (NATA (LECHE), estabilizante (E407)), cereal crujiente recubierto de crema sabor chocolate (crema sabor chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, mantequilla (LECHE), emulgentes (E322, E476), aroma), cereal extrusionado (harina de arroz, harina de TRIGO, azúcar, MALTA en polvo, sal), maltodextrina, espesante(E414), agente de recubrimiento (E904)), cobertura de chocolate negro(azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla), azúcar, agua, crema con cacao (azúcar,cacao desgrasado en polvo, grasa vegetal totalmente hidrogenada (nuezde coco, palmiste) en proporciones variables, grasa vegetal (girasol),emulgente (lecitina de SOJA), aroma de vainillina), cacao en polvo, aroma de HUEVO, jarabe de glucosa.

Puede contener trazas de: Cacahuets, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, pistachos)

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	X
Soja y productos a base de soja	X	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	X

Presencia como ingrediente
Presencia como traza

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	X
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1207 kJ	1207 kJ
	289 kcal	289 kcal
Grasas	18 g	18 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	9,3 g	9,3 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	28 g	28 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	20 g	20 g
Fibra Alimentaria	1,9 g	1,9 g
Proteínas	2,9 g	2,9 g
Sal	0,00 g	0,22 g
Sodio	88 mg	88 mg
Colesterol	-	-

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	2000	2000	2000
- Masa (g)		2000	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	240	240	240
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	-	-	-
Peso aproximado producto cocido	-		Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: -

Olor: -

Sabor: -

Aspecto: -

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
Escherichia coli	-	-	-	-
Estafilococos coagulasa +	-	-	-	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	-	*
Listeria monocytogenes	1	-	-	<1,0e2 ufc/g

*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	204,00	-	-	7,00
Medidas internas (mm)	260x259x97	-	-	-
Medidas externas (mm)	267x266x100	-	-	650x0x400
Material	KM CD	-	-	PEAD
Grosor (mm)	4,20	-	-	0,02
Color (mm)	Marrón	-	-	Azul
Reciclable*	+	-	-	+

OTROS EMBALAJES

	816120	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	-	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

› PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
1	2	2,2

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
12	14	168	395	1,55	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

› CERTIFICACIONES:

› CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.