

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 63840
Denominación comercial: TARTA DE MANZANA PRECORTADA
Denominación legal: Producto ultracongelado
Código EAN caja: 8424465638400
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465638417

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 540 días
Vida útil secundaria: 2 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: 12 horas a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: No volver a congelar una vez descongelado. Conservar a -18°C. Sacar la tarta del envoltorio. Descongelar sin embalaje 14 horas en refrigeración. Consumir en 48 horas.

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Manzanas (67%), harina de TRIGO, azúcar, agua, grasa vegetal (palma),jarabe de glucosa y fructosa, almidones modificados, aceite vegetal (nabina), pasas sultanas, HUEVO entero pasteurizado, LACTOSUERO dulce en polvo, gasificantes (E450, E500), espesantes (E410, E415, E412), gelificante (E440), aroma natural con ron, sal, acidulante (E330), especia (canela), concentrados de zanahoria y de calabaza, correctores de acidez (E331, E332, E300), aceite vegetal (semilla de algodón), dextrosa.

Puede contener trazas de: frutos de cáscara, cacahuetes y soja.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
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	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	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	-	X
Nueces de Brasil	-	X
Pistachos	-	X
Pecanas	-	X
Nueces de Macadamia o de Australia	-	X
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	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1009 kJ	-
	241 kcal	-
Grasas	13 g	-
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	6,6 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	28 g	-
de los cuales:		
- azúcares	22 g	-
Fibra Alimentaria	0,7 g	-
Proteínas	3,6 g	-
Sal	0,30 g	0,00 g
Sodio	120 mg	-
Colesterol	0,0 mg	-

*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)	1450	1450	1450
- Masa (g)		1450	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	240	240	240
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	29	36	43

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: Amarillo de las manzanas y canela.

Olor: Manzana y canela.

Sabor: Manzana y canela.

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	1	-	10e4 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	10 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	1	-	10e3 ufc/g	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	5	-	*	-

*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)	271,00	1,70	4,00	5,00
Medidas internas (mm)	264x264x131	-	-	-
Medidas externas (mm)	270x270x143	165x193x0	1.100x75x0	440x270x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Grosor (mm)	3,00	1,00	0,05	0,03
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Transparente
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	EC63840Z	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	153,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	250x250x60	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	255x252x62	-	-	-	-	-	-
Material	KB CS	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	4		7		7,75	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	14	6	84	676	1,01	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.