

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 69460

Denominación comercial: TARTA BOMBÓN SG (2u) TARTA BOMBÓN SG (2u) TARTA BOMBÓN SG (2u)

Denominación legal: Bizcocho al chocolate relleno con crema de chocolate (20%), con cobertura con cacao y crema de turrón.

Código EAN caja: 8424465694604

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465991437

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:

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Azúcar, aceite vegetal (nabina), HUEVO entero pasteurizado, harina de trigo (GLUTEN), cobertura de cacao (9%) (azúcar, aceite vegetal (nabina), cacao desgrasado en polvo, grasa vegetal (palma, palmiste), lactosa (LECHE), lactosuero dulce en polvo (LECHE), emulgente (E322)), agua, nata (LECHE), chocolate (5%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (E322)), almidón de trigo (GLUTEN), cacao desgrasado en polvo (2%), almidón modificado, crema de praliné (0,9%) (azúcar, grasavegetal (palma, palmiste), aceite vegetal (nabina), pasta de AVELLANAS, LECHE desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo, emulgente (E322), sal), lactosuero dulce en polvo (LECHE), clara de HUEVO en polvo, LECHE desnatada en polvo, espesante (E401), gasificantes (E450, E500, E341), emulgentes (E471, E475, E481), sal, grasa vegetal (palma), jarabe de glucosa, proteínas de la LECHE, lactosa (LECHE), corrector de acidez (E300).

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	1768 kJ	-
	424 kcal	-
Grasas	26 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	6,0 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	0,4 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	43 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	29 g	-
Fibra Alimentaria	2,3 g	-
Proteínas	4,5 g	-
Sal	0,43 g	0,00 g
Sodio	170 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)	1000	1000	1000
- Masa (g)		1000	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	240	240	240
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	36	43	50

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	1	-	10e5 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	10e2 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
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)	404,00	1,70	4,00	5,00
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	270x270x143	165x193x0	1.100x75x0	440x270x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Grosor (mm)	-	1,00	0,05	0,03
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Transparente
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	EC69460Z	EC69460A	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	153,00	22,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	250x250x60	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	255x252x62	238x0x0	-	-	-	-	-
Material	KB CS	PP+PEBD	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	1,00	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	2		2		2,25	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	8	11	88	223	1,72	Pallet Europeo 80x120 2ªmarron

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.