

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 69670
Denominación comercial: TARTA BAVIERA 2U
Denominación legal: Producto ultracongelado
Código EAN caja: 8424465696707
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465989472

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 540 días

Vida útil secundaria: -

**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: 4 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Sacar la tarta del envoltorio. Descongelar sin embalaje a temperatura ambiente aprox. 4 horas o hornear a 150°C aprox. 20 minutos en horno de aire pulsado. Una vez horneado dejar enfriar 20 minutos. Consumir en 48 horas una vez descongelado. No congelar de nuevo un producto descongelado.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Manzanas (46%), azúcar, aceite vegetal (nabina), HUEVO entero pasteurizado, harina de TRIGO (GLUTEN), almidón de TRIGO (GLUTEN), ALMENDRAS (2%), dextrosa, LECHE desnatada en polvo, almidón modificado, gasificantes (E450, E500), grasa vegetal de sal, sal, especia (canela), aroma natural, extracto de cártamo, almidón de patata, 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	-	-
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	1057 kJ	-
	253 kcal	-
Grasas	13 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	1,6 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	1,2 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	30 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	17 g	-
Fibra Alimentaria	1,7 g	-
Proteínas	2,9 g	-
Sal	0,48 g	0,00 g
Sodio	192 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)	870	900	930
- Masa (g)		900	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	250	260	270
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	20	30	40
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	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Stafilococcus coagulasa +</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	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)	450,00	1,73	-	-
Medidas internas (mm)	295x295x103	-	-	-
Medidas externas (mm)	300x300x113	165x196x0	-	-
Material	KM CS	SAT+ADH	-	-
Grosor (mm)	2,50	0,09	-	-
Color (mm)	Blanco	Blanco	-	-
Reciclable*	+	+	-	-

OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
2	1,8	2,3

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	14	112	283	1,73	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.