

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 69832

**Denominación comercial:** TARTA SAN MARCOS NATA TRUFA (4U)

**Denominación legal:** Tarta con relleno sabor nata (20,8%) y sabor trufa (20,8%) ultracongelada

**Código EAN caja:** 8424465698329

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitario:** 8424465969771

### 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: 2 - 3 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

**Consejos de preparación recomendados:** Dejar descongelar el producto 2/3 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:** Producto pasteurizado con grasa vegetal para montar (41%)(LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), nata (LECHE), azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, humectante (E420), proteínas de la LECHE, emulgentes (E472b, E435, E475), estabilizantes (E331, E410, E407), colorante (E160a)), bizcocho (harina de TRIGO, HUEVO O líquido entero pasteurizado, azúcar, agua, emulgentes (E471, E477), gasificantes (E450, E500), estabilizantes (E412, E415), sal, conservador (E200)), yema confitada (HUEVO entero, azúcar, jarabe de glucosa, agua, almidón, almidón modificado, estabilizante (E422, E466), acidulante (E336), conservador (E200), colorante (E160b)), agua, azúcar, preparado alimenticio gelificante (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificante (E440), correctores de acidez (E330, E331), conservador (E202), aroma, colorantes (E160a, E150d, E160c)), cacao en polvo(0.7%), crema con cacao (azúcar, grasa vegetal (nuez de coco, girasol, colza) en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo, emulgente (E322 (SOJA)), aroma natural de vainilla, aroma natural), conservador (E200), canela. DECORACIÓN: mezcla de chocolate y chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, lactosa (LECHE), materia grasa láctea anhidra (LECHE), emulgente (E322 (SOJA)), aroma natural de vainilla).

**Puede contener trazas de:** Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces).

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

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

**Presencia como ingrediente**
**Presencia como traza**

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
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 <sub>2</sub>	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	1226 kJ	-
	293 kcal	-
<b>Grasas</b>	14 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	11 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	38 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	28 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	0,5 g	-
<b>Proteínas</b>	3,4 g	-
<b>Sal</b>	0,35 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	140 mg	-
<b>Colesterol</b>	-	-

\*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
<b>Peso (g)</b>	420	430	440
- Masa (g)		430	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	156	166	176
<b>Ancho (mm)</b>	124	134	144
<b>Alto (mm)</b>	55	55	55
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*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:** Característico de una tarta sabor nata y trufa con bizcocho y yema confitada

**Olor:** Característico de una tarta sabor nata y trufa con bizcocho y yema confitada

**Sabor:** Característico de una tarta sabor nata y trufa con bizcocho y yema confitada

**Aspecto:** Tarta de nata, trufa y yema confitada

\*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
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	-	-	-	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	-	-	-	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella spp</i></b>	1	-	-	*
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	1	-	-	<10e2 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)	138,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	390x299x71	-	-	0,04
Medidas externas (mm)	407x302x73	-	-	-
Material	KM CD	-	-	-
Grosor (mm)	3,00	-	-	-
Color (mm)	Marrón	-	-	-
Reciclable*	+	-	-	-

### OTROS EMBALAJES

	816120	816032	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	25,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	65x134x16	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	CAR+PLS	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,45	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## &gt; PALETIZADO

## Caja


**Unidades**

4

**Peso neto (kg)**

1,72

**Peso bruto (kg)**

2,32

## Palet


**Cajas/capa**

6

**Capas**

18

**Total cajas**

108

**Peso (kg)**

276

**Altura (m)**

1,46

**Tipo palet**

Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

## &gt; CERTIFICACIONES:

## &gt; 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.