	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>CODIGO: DP-FT-30051</b> <b>REVISION: 4</b> <b>FECHA: 26/08/2020</b>
	<b>30051 - TARTA SACHER PEQUEÑA</b>	

## DENOMINACION DEL PRODUCTO

### TARTA SACHER PEQUEÑA



## COMPOSICIÓN

**INGREDIENTES:** Azúcar, harina de TRIGO, polvo de cacao desgrasado, suero de LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, HUEVO entero pasteurizado, aceite vegetal (girasol), agua, MANTEQUILLA, fermentos LÁCTICOS, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: E322 (lecitina de SOJA), NATA, pulpa de frambuesa, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, gluten de TRIGO, sal, aceite vegetal (colza y girasol), grasas totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), pasta de AVELLANAS, almidón modificado E1414 y E1442, conservante: E202, acidulante: E330 y E331iii, espesante: E410, gelificante: E440ii, gasificantes: E500ii y E450i, emulsionantes: E471, E472b y E481, estabilizantes: E407, E440i, E440ii, E466 y E412 y aromas.

**Puede contener:** cacahuete, frutos de cáscara y sulfitos.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tarta de bizcocho de chocolate rellena de mermelada de albaricoque y bañada con chocolate.

Peso unid.: 600g aprox.

DIMENSIONES: 15cm de diámetro aprox.

Altura 5 cm aprox.

## PRESENTACIÓN

**Caja** de plástico transparente; base serigrafiada y cinta de seguridad antiapertura, 1 unidad por envase.

Dimensiones del blíster: 20 x 20 x 6,5 cm

**Caja Master** de cartón. 4 unidades de producto por caja.

Peso neto de la caja: 2600 g aprox.

Dimensiones de la caja: 42,5 cm x 21,5 cm x 14,5 cm

## PALETIZACIÓN

**PALET europeo: caja tarta**

Cajas/palet: 100 cajas por palet


Distribución de las cajas en el palet: 10 base x 10 altura

Medidas palet: 120 cm x 80 cm, altura palet: 160 cm

Peso neto palet: 260 kg

## ASPECTO FÍSICO

Tarta redonda, de color marrón oscuro dado por la cubierta de chocolate. Decorada con pailleté de chocolate negro.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>CODIGO: DP-FT-30051</b> <b>REVISION: 4</b> <b>FECHA: 26/08/2020</b>
	<b>30051 - TARTA SACHER PEQUEÑA</b>	

### ESPECIFICACIONES MICROBIÓLOGICAS

*Escherichia Coli	<10ufc/g	*Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
*Staphilococcus aureus	<10ufc/g	*Salmonella	Ausencia/25 g

Análisis realizados según R (CE) 2073/2005 modificado por R (CE) 1441/2007

### ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES

Parámetros (100g)	Resultados	Unidades	Metodología de ensayo
Valor energético	1454.10/348.40	Kj/Kcal	PNT-FQ-130
Grasa total	29.52	g	PNT-FQ-027
Ácidos grasos saturados	21.71	g	PNT-M-01
Hidratos de Carbono	16.58	g	PNT-FQ-106
Azúcares	8.15	g	PNT-FQ-106
Proteína	3.89	g	PNT-FQ-10
Sal	0.07	g	PNT-FQ-100

Análisis realizados según R (CE) 1169/2011

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: -18°C.  
TEMPERATURA DE TRANSPORTE: -18°C ± 3°C.  
CADUCIDAD: 12 Meses.

### INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Descongelar 4 horas en refrigeración y 30 minutos a temperatura ambiente antes de consumir el producto.  
Una vez se haya descongelado no volver a congelar.  
Si no se ha consumido totalmente la caja, mantener el producto refrigerado máximo 3 o 4 días.

### CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- LOTE: número correlativo designado en producción.
- CÓDIGO EAN:

