

	FICHA TÉCNICA	Doc: Revisión: Edición: Fecha: 16/01/19
	Tarta Sacher	Página: 1 de 2
COD: 11849		
1. DESCRIPCIÓN:		
2. INGREDIENTES (ver ALÉRGENOS y TRAZAS presentes en mayúscula): Jarabe: (agua, azúcar, glucosa), Crema (agua, grasas hidrogenadas vegetales (girasol), estabilizantes (E420ii, E-463)), PROTEÍNAS DE LECHE, emulgente (E-472e, Lecitina de SOJA, E-472b), sal, aroma, colorante (E-160a)), Brillo de chocolate en polvo (cacao, azúcar, jarabe de maíz, agua, azúcar, almidón modificado de maíz, regulador de la acidez (E-334), gelificante (E-440), conservante (E-202), aroma, aceite de girasol), Crema con Cacao (azúcar, cacao en polvo, grasas vegetal hidrogenada de girasol , grasa vegetal de girasol, emulgente (lecitina de SOJA), vainilla, licor de cereza. Relleno de albaricoque (azúcar y jarabe de glucosa, albaricoque, agua, gelificante (E-440, E-401, 412, E-407, E-415) , almidón modificado, aroma, antioxidante (E-330), reguladores de acidez (E-331, E-341, E-327) conservante (E-202), extractos vegetales, colorantes (E-163)). Bizcocho de chocolate (HUEVO líquido pasteurizado, HARINA DE TRIGO, azúcar, aceite de girasol, cacao, preparado de cacao (azúcar, almidón de maíz, cacao en polvo, HARINA DE TRIGO, aroma) agua, LECHE desnatada en polvo, impulsor (E-450i, E-500ii), soportes (E-170i) y almidón, regulador de PH (E-516) y emulgentes (E-471, E-477, propilenglicol, E-470a) y sal). PUEDE CONTENER TRAZAS DE SÉSAMO Y FRUTOS CON CÁSCARA		
3. VALORES ANALÍTICOS: Composición nutricional (%/100 gr. producto cocido): Energía: 1130,7kJ-270,5kcal / Grasas: 18,1g, (sat.: 9,7g) / Hidratos de carbono: 22,2g (azúcares: 12,8g)/ Proteínas: 4,7g / Sodio: 0,07g Microbiología (Recuentos de producto congelado): Salmonella: Ausencia/30g. Listeria monocytogenes: Ausencia/25g Enterobacterias: <10 ufc/g. E.coli: Ausencia/g Staphylococcus aureus: Ausencia ufc/ 0,1 g. Mohos y levaduras: Máx 500 cfu/g		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Dimensiones: Peso unitario: 1200 gr. Largo: Ancho: 18 cm Tolerancia:		

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):

Tarta redonda con dos capas de bizcocho de chocolate, rellena de albaricoque y decorada de chocolate. Ultracongelado de textura frágil // Una vez descongelada olor y sabor caract de chocolate. Textura suave y esponjosa.

6. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa:	Polietileno
Caja:	Dimensiones (exteriores): 390mm x 290mm x 90mm Uds / Kg.: 2 UN Peso: 2,40 Kg.
Palet:	Europalet (800X1200) Núm. Cajas Nivel: 12 Niveles: 10 Altura Total: 900 mm Núm. De Cajas: 120

7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

12 Meses en cámara a -18°C

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

8. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Descongelar en nevera 3h. Consumir antes de 4 días conservado a a nevera (1-5°C).

Producto no apto para: Celíacos, diabéticos e intolerantes a la lactosa.

No requiere

USO PREVISTO: Producto destinado a toda la población en general exceptuando aquellas personas que sufran intolerancia o alergia a alguno de los ingredientes declarados en el apartado de ingredientes.