



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DESCRIPCION	Tarta de Tiramisú
PRESENTACIÓN	Caja conteniendo 4 tartas de 1240g e (2200ml) cada uno.
INSTRUCCIONES DE UTILIZACION	Alimento preparado para consumo directo, no necesita elaboración previa.
USO PREVISTO	Producto no apto para alérgicos o intolerantes a la leche o sus derivados y/o al huevo. Producto no apto para diabéticos, ni celíacos.

INGREDIENTES

NATA (contiene **LECHE**), queso fresco mascarpone (contiene **LECHE**), azúcar, **HUEVOS**, bizcocho (43%) [Harina de **TRIGO** (contiene **GLUTEN**), azúcar, **HUEVO**, agua, emulgentes (glicerol, mono y diglicéridos de los ácidos grasos y ésteres de propilenglicol de los ácidos grasos), estabilizantes (sales de sodio, potasio y calcio de los ácidos grasos, goma guar y goma xantana), gasificantes (difosfato disódico y carbonato ácido de sodio), sal, conservante (ácido sorbico)], **LECHE**, cacao, café soluble, licor de café y gelatina.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO Y SABOR	Tarta de Tiramisú Semifría
TEXTURA	Cremosa

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias	< 100 u.f.c. / g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia u.f.c. / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia u.f.c. / 25g

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100g	% Ingesta de referencia por unid.
Valor energético	1848 kJ / 446 kcal	20.05 %
Grasas	38,7 g	50 %
de las cuales saturadas	14,0 g	63 %
Hidratos de carbono	21,0 g	7.3 %
De los cuales azúcares	18,9 g	18.8 %
Fibra alimentaria	0,2 g	-
Proteínas	3,4 g	6.2 %
Sal	0.04 g	0.6 %

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

LEGISLACION APLICABLE

- NORMA DE ELABORACIÓN: Reglamentación Técnico Sanitaria de elaboración, distribución y comercio de helados: Real Decreto 618/1998, de 17 de Abril de 1998
- NORMA DE ETIQUETADO: REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- REGLAMENTO (CE) 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- No OGM: no entra en el ámbito de aplicación de los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003

CONTROL DE OBJETOS EXTRAÑOS

Producto sometido a control de detección de metales mediante patrones calibrados con la siguiente sensibilidad de acuerdo a las familias de producto:

Férrico	No Férrico	Inoxidable
5,0 mm	5,0 mm	5,0 mm

INFORMACION SOBRE OMG

El producto no contiene ingredientes con OMG o que procedan de otros que hayan sido modificados genéticamente. Por tanto, no requiere ser etiquetado de acuerdo al contenido de los Reglamentos de la Unión Europea 1829/2003 y 1830/2003 acerca de la autorización, etiquetado y trazabilidad de los alimentos y piensos modificados genéticamente.



TABLA DE CONTROL DE ALERGENOS

INGREDIENTES ALERGÉNICOS	PRESENCIA	TRAZAS	Materias primas que contienen los alérgenos o que tienen trazas de los mismos
Cereales con gluten o derivados *1	X		Harina de trigo
Crustáceos o derivados			
Huevos o derivados*3	X		Huevo
Pescados o derivados			
Cacahuets o derivados			
Soja o derivados		X	Puede contener trazas por estar presente en fábrica
Leche o derivados (incluida la lactosa)*4	X		Leche, nata y queso
Frutos de cáscara o derivados*2		X	Puede contener trazas por estar presente en fábrica
Apio o derivados			
Mostaza o derivados		x	Puede contener trazas por estar presente en fábrica
Granos de sésamo o derivados			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos			
Altramuces y derivados			
Moluscos y derivados			

LEYENDA

(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas

(*3) Clara de huevo y yema de huevo

(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados.

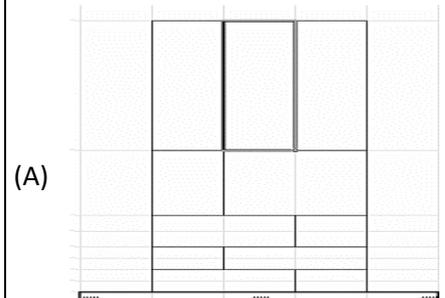
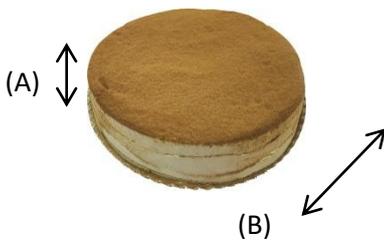
(*4) Leche en polvo

INFORMACION LOGISTICA

CODIGO EAN	8420098030239
CODIGO DUN	18420098030236
CONSUMO PREFERENTE	720 días
CONSERVACIÓN	A Temperaturas inferiores a -18°C
ETIQUETADO	<p><u>Ingredientes</u></p> <p><u>Alérgenos</u></p> <p>OTRA INFORMACIÓN: Denominación de producto, fabricante, lote, consumo preferente, ingredientes, número de RSI (ES 280000030/GR), volumen, peso neto y código EAN 13 (numérico y de barra) para seguimiento interno de la trazabilidad, información nutricional y redes sociales.</p>

PALETIZACION

PRODUCTO				EMBALAJE / CAJA / BULTO				PALET			
PESO NETO	→	1240	Gramos €	CONTENIDO EN CAJA	→	4	Unidades	CONTENIDO EN PALET	→	48	Cajas
CAPACIDAD	→	2200	Mililitros								
PESO BRUTO (PRODUCTO)	→	1,25	Kilogramos	PESO BRUTO (CAJA + PRODUCTO)	→	5,4	Kilogramos	CAJAS X MANTO	→	6	Unidades
(A) ALTO	→	5	Centímetros	(A) ALTO	→	10	Centímetros	MANTOS X PATETS	→	8	Unidades
(B) DIAMETRO	→	24	Centímetros	(B) LARGO	→	28	Centímetros	PESO BRUTO (PALET + CAJA+PRODUCTO)	→	284	Kilogramos
(C) PROFUNDO	→	NP	Centímetros	(C) PROFUNDO	→	28	Centímetros	ALTO	→	95	Centímetros



Aprobado por el Responsable de Calidad de Penalva Alimentación S.A. Helados Nordwik.



Fdo: Carlos Pérez Roca