



FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA DE PRODUCTO

FTL-002
Página 1 de 4
Ed. 2
Fecha: 15/03/24

TARTA FONDUE CACAO AVELLANA SUPREMA 1500 g

PRODUCTO Y FORMATOS

Producto: TARTA FONDUE DE CACAO
AVELLANA SUPREMA 1500G

Producto confitería ultracongelado.

Marcas:

Código interno: 13580

Condiciones de almacenamiento: Mantener en congelación (-18°C). Una vez descongelado no volver a congelar.

Caducidad: 1 año

Sistema de codificación:

Etiquetas adhesivas

Fecha de caducidad: Día, mes y año (con dos dígitos)

Lote: día de elaboración/mes/año.

DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR

Dirección empresa:

SANMAR Exclusivas Alimentarias

Polígono Industrial Llanos de la Estación

C/ James Watt, 25-29

50800 Zuera, Zaragoza. (Spain)

+34 976 690 540

INGREDIENTES O LISTA DE COMPONENTES (a declarar en el etiquetado)

Nata (**leche** y proteínas de la **leche**), queso [(mazada, **leche**, sólidos **lácteos**, sal, conservante (E-200) y fermentos lácticos)], **huevo** líquido pasteurizado, crema de **avellanas** y cacao 12% [(azúcar, manteca de palma, **avellanas** 6%, **leche** desnatada en polvo, cacao reducido en grasa, emulgentes: lecitinas (**soja**), vainillina], azúcar, mantequilla (derivados **lácteos**) y harina de **trigo**.

PRESENCIA DE ALERGENOS

ALERGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos	X		
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja	X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados	X		
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X



FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA DE PRODUCTO

TARTA FONDUE CACAO AVELLANA SUPREMA 1500 g

FTL-002
Página 2 de 4
Ed. 2
Fecha: 15/03/24

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VDR (2000 Kcal)	Valores/100 g	
Energía	332,8 Kcal	1391,1 Kj
Grasas totales	24,8 g	
De las cuales saturadas	15,6 g	
Hidratos de carbono	20,9 g	
De los cuales azúcares	20,1 g	
Proteínas	5,6 g	
Sal	0,6 g	

FORMATOS

Producto ultracongelado envasado individual en bandeja aluminio y caja individual.

ANÁLISIS EN PRODUCTO TERMINADO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (incluyendo pesos)

TEST	Valor normal y Tolerancia	Tipo de Test	Lab (I/E)	Frecuenc. del test
PESO NETO	1500 g	OFICIAL	I	HORARIO

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

TEST	Valor	Tipo de Test	Lab (I/E)	Frecuenc. del test
Humedad	$\leq 50\%$	INTERNO	I	PERIÓDICO
Aw	≤ 0.810	INTERNO	I	PERIÓDICO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mohos y levaduras	≤ 500 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia en 0,1 g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g
<i>S. aureus</i> dnasa positivos:	Ausencia en 0,1 g

MODO DE EMPLEO

Retirar del congelador y descongelar en refrigeración. Una vez descongelado mantener en refrigeración entre 0 y 4 °C y consumir en 5 días.



FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA DE PRODUCTO

TARTA FONDUE CACAO AVELLANA SUPREMA 1500 g

FTL-002
Página 3 de 4
Ed. 2
Fecha: 15/03/24

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

		Tipo de Test	Lab (I/E)	Frecuenc.
OLOR	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO
SABOR	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO
ASPECTO	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO
COLOR	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO
TEXTURA	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO

ESPECIFICACIONES DEL PACKAGING

	Descripción del gramaje y composición de cada artículo	Dimensiones (mm)		Peso
Envase primario (envase interno) en contacto con el producto <i>Descripción y composición</i>	Bandeja aluminio alimentaria	240 Ø		
Envase secundario (envase externo) sin contacto con el producto <i>Descripción y composición</i>	Caja de cartón individual			
Envase de distrib. (plástico, cartón, etc.)	Caja de cartón	Largo Ancho Alto	(mm) 514 257 254	
<u>Codificación del envase de distrib.</u> tipo: localización:	Etiqueta adhesiva lateral de la caja <ul style="list-style-type: none">• Marca• Descripción del producto• Lista de ingredientes/información nutricional• Peso neto• Lote• EAN 14• Consumo preferente			
Transporte & Seguridad	Se colocan las cajas en palet para su transporte: Palet europeo: 6 base x 6 altura = 36 cajas por palet Palet americano: 6 base x 6 altura = 36 cajas por palet			
Tipo de palet	Europeo		120x80 cm	

FOTO DEL PRODUCTO.

