

	<b>FICHA TÉCNICA DE TARTA MANZANA Y NUECES TG 2X1,1 KG</b>	<b>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1142</b>
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

**DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA**



GRUPO TOPGEL, S.L  
 C.I.F. B-83491761  
 Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B  
 28023 Madrid

**DENOMINACIÓN PRODUCTO**

Tarta de manzana y nueces

Código EAN 13:

Código EAN 128: (01)18436024103257(15)fc(10)lote

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS**



DESCRIPCIÓN  
 Peso: 1100g  
 Diámetro: 26 cm

**COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).**

**Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.**

57% pasta, 39% relleno, 4% decoración

Manzana (32%), azúcar, huevo, aceites vegetales no hidrogenados (colza), almidón de maíz, agua, harina de trigo, nueces (4%), almidón modificado de maíz, almendra, leche desnatada en polvo, gasificantes: (emulgente: E450, correctores de acidez: E500, acidificante: E341), emulgente: E471, jarabe de glucosa, sal, aroma, canela, gelificante: E440, acidificante: E330, correctores de acidez: E331, E332, E509

**MARCA COMERCIAL**

Marca TOPGEL

Si  
 No, entonces:  Marca proveedor  Marca Blanca

**CADUCIDAD (meses)**

	<b>FICHA TÉCNICA DE TARTA MANZANA Y NUECES TG 2X1,1 KG</b>	<b>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1142</b>
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

18 meses

**MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Descongelar a temperatura ambiente durante 4,5 o 5 horas o durante 9 horas en cámara fría positiva

**EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO**

**Embalaje:** caja de cartón

**Unidad mínima de venta:** 1 caja

**Caja:**

Largo ( cm)	26
Ancho (cm)	26
Alto ( cm )	9,8
Unidades caja:	2
Kilos caja:	2,2

**Palet:**

Formato Palet:	120x80
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	14
Kg de Palet:	369,6

**VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):**

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	27.9
De los cuales azúcares:	22.7
Grasas:	15.3
De las cuales saturadas:	1.3
Proteínas:	3.8
Sal:	0.3
VALOR ENERGÉTICO POR 100 g	
Kcalorías:	282
Kjulios:	1173

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA**

(Indicar según legislación que aplica)

	<b>FICHA TÉCNICA DE TARTA MANZANA Y NUECES TG 2X1,1 KG</b>	<b>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1142</b>
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

**Gérmenes**

Microorganismos aeróbicos / g (30°C)

Coliformes / g (30°C)

Coliformes fecales / g

Estafilococos aureus / g

Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g

Salmonella en 25g:

Listeria monocytógenes

Clasificación del producto:

Otras normas ¿??

**Normas**

&lt;1.000.000/g

100

Absente/25g

Absente/25g

**INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.**

 Marquen la opción según sea el caso (**indicar también si existen trazas como TRAZAS**):

 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:

 a. Trigo

 b. Centeno

 c. Cebada

 d. Avena

 e. Espelta

 f. Kamut

 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

 3. Huevos y productos a base de huevo

 4. Pescado y productos a base de pescado.

 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets

 6. Soja y productos a base de soja

 7. Leche y derivados

 8. Lactosa

 9. Frutos de cáscara:

 a. Avellanas

 f. Almendras

 b. Anacardos

 c. Pascanas

 d. Castañas de Pará

 e. Pistachos

 f. Nueces

 g. Nueces de Macadamia

 10. Apio y derivados

 11. Mostaza y productos derivados

 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

 13. Dióxido de azufre y sulfitos

 14. Altramuces y productos derivados de altramuces

 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

**(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).**
**INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA**

Color: marrón

	<b>FICHA TÉCNICA DE TARTA MANZANA Y NUECES TG 2X1,1 KG</b>	<b>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1142</b>
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Sabor: dulce, nueces  
 Textura: bizcocho blando  
 Olor: bizcocho, nueces

Otros datos cualitativos:  
 pH =  
 Grados Brix =  
 Humedad:  
 Ácidos grasos libres:  
 Índice de peróxidos:

**OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):**

% Glaseo:  
 % Rebozado:  
 % Empanado:  
 % Sal:  
 Talla o calibre: 26 cm diámetro  
 N° piezas: 1  
 % inyección:  
 Peso pieza/unidad: 1100g  
 Origen: Alemania  
 Zona FAO:  
 Nombre en latín especie:

Método de producción:  Extractiva  Acuicultura  Otro:.....

Presentación:

- IQF .....
- VACÍO .....
- HIGIENIZADO .....
- INTERFOLIADO .....
- OTRO .....

Peso escurrido:

Contiene OMG's:  SI  NO