

TARTA MANZANA CARAMELO
Identificación del Producto

Código de artículo
00823009
Denominación legal

Tarta redonda ultracongelada, con una masa hojaldrada, rellena (33,5%) de manzanas (27%) y crema pastelera (17%), decorada con crujiente (18,5%) y una capa de caramelo (13%), lista para el consumo.

The Originals
Lista de ingredientes

manzanas; azúcar; harina (TRIGO); agua; aceites y grasas vegetales (palma; colza; coco; girasol); crema (LECHE); mantequilla concentrado (LECHE) (2,5%); jarabe de glucosa; almidón modificado; LECHE condensada; HUEVO; mantequilla (LECHE) (1,0%); jarabe de glucosa-fructosa; LECHE en polvo; almidón (TRIGO); dextrosa; suero lácteo en polvo (LECHE); emulgente (E471; E491; lecitinas de SOJA); sal; azúcar invertido; zumo de limón concentrados; aroma natural; estabilizador (carragenanos; E341; E401; E450); aromas; gasificante (E450i; E500ii); gelificante (E450; E339; E516); espesante (E401; goma garrofin; goma xantana); colorante (E160b; carotenos); aromas (LECHE); corrector de acidez (E170); proteínas de LECHE; agente de tratamiento de la harina (E920).

Producido en una fábrica que usa : frutos de cáscara, soja, huevos.

Información General

Partida arancelaria	1905906000
Código FKB	A238C12
Vegetariano estricto	no
Vegetariano	sí

Dimensiones del producto

Peso	1800 g
Diámetro	270 mm

Aditivos

E471 - mono- y diglicéridos de ácidos grasos
 E410 - goma garrofin
 E415 - goma xantana
 E920 - L-cisteína
 E500ii - hidrogenocarbonato de sodio
 E450i - difosfato disódico
 E170 - carbonatos de calcio
 E160a - carotenos
 E341 - fosfatos de calcio
 E401 - alginato de sodio
 E450 - difosfatos
 E160b - annatto
 E401 - alginato sódico
 E450 - difosfatos
 E339 - fosfatos de sodio
 E516 - sulfato cálcico
 E407 - carragenanos
 E322 - lecitinas de SOJA
 E491 - monoestearato de sorbitano

Sostenibilidad

RSPO palma	Green palm
------------	------------

Información microbiológica

Bacillus cereus < 100/g
 Staph.aureus < 100/g
 Levaduras < 500/g
 Listeria monocytogenes < 100/g
 E.Coli < 10/g
 Mohos < 1000/g
 Mesófilos totales < 100000/g
 Salmonella 0/25g

Información nutricional

Parámetros	por 100 g	IR (1)	por ración*	IR (2)
energía	1161 kJ		1742 kJ	21
energía	277 kcal		416 kcal	21
grasas	12 g		18 g	26
ácidos grasos saturados	6,5 g		9,8 g	49
hidratos de carbono	40 g		60 g	23
azúcares	25 g		37 g	41
fibra alimentaria	0,8 g		1,3 g	
proteínas	2,2 g		3,2 g	6
sal	0,20 g		0,30 g	5
Vitamina B12	0,03 µg	1	0,05 µg	

* 1 ración = 150 g

Información de alergénicos

Cereales que contengan gluten y productos derivados	Sí
Crustáceos y productos derivados	No
...	...

nuevos y productos derivados	Sí
Pescado y productos derivados	No
Cacahuets y productos derivados	No
Soja y productos derivados	Sí
Leche y productos derivados	Sí
Frutos de escamas y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO2)	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

Producido en una fábrica que usa : frutos de cáscara, soja, huevos.

Información de embalaje

Información de embalaje

Embalaje primario

- caja (tablero macizo PAP21)
- Film (Plástico PP 05)
- Sheet (Solidboard/PE C/PAP 81)
- Sheet (papel PAP22)
- Sheet (cartón ondulado PAP20)

Embalaje secundario

- Etiqueta (papel PAP22)
- cinta adhesiva (Plástico PP 05)
- caja americano (cartón ondulado PAP20)

Piezas

- Piezas / caja 1
- Piezas / caja americano 4

caja (EDU)

EAN 5413476946867

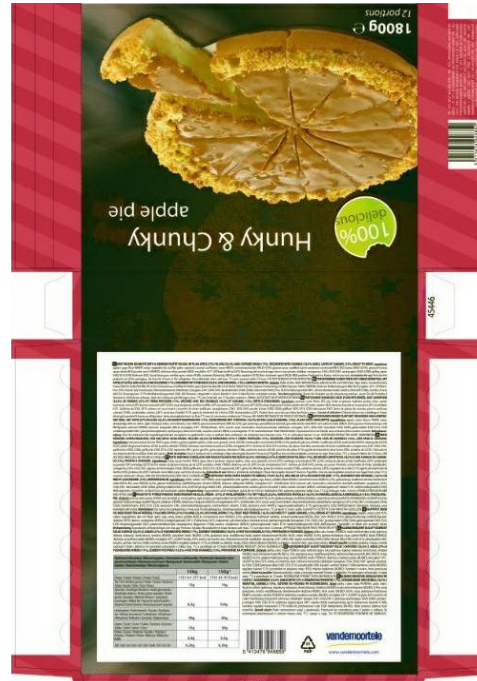
peso neto 7,2 kg

longitud x ancho x alto (m) 0,286 x 0,286 x 0,237

unidade de consumo (CU)

EAN 5413476946850

peso neto 1,8 kg



Paletización

Embalaje de paletización

(EURO PALLET 1200X800X145MM)

Número caja americano / capa 12

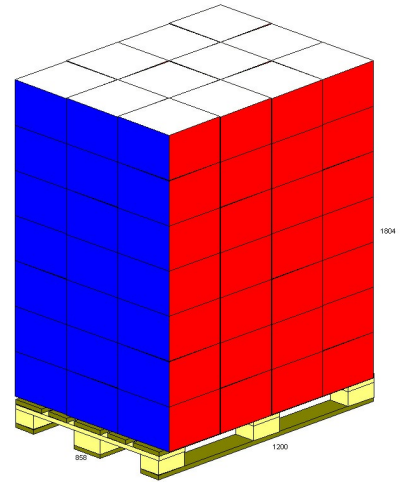
Número capa / pallet 7

Número caja americano / pallet 84

Peso neto total palet 605 kg

Peso bruto total palet 813 kg

longitud x ancho x alto (m) 1,200 x 0,800 x 1,804



Información de manipulación

Condiciones de conservación

vida útil	18 Meses
Condiciones de conservación	max. -18°C
Vida útil una vez descongelado a 20°C (días)	2
Vida útil una vez descongelado a max 7°C (días)	3

Modo de empleo

Retirar la lámina antes de descongelar.
Tiempo de descongelación en el frigorífico 9 horas.
Una vez descongelado, mantenerlo frío (max 7°C) y consumir dentro de 72 horas.
NUNCA VOLVER A CONGELAR LOS PRODUCTOS DESCONGELADOS.

Información General

Certificados

BRC
IFS

Política OMG

El grupo Vandemoortele cumple con los reglamentos EC/2003/1829 y EC/2003/1830 sobre OMG

Contaminantes

El grupo Vandemoortele cumple con la legislación europea sobre contaminantes, en vigor en la fecha de expedición de este documento.

Aviso legal

Según nuestro leal entender y saber, la información es correcta en el momento de la expedición de este documento.
Todos los valores informados en este documento son valores medios, basados en datos calculados.
Las fotos son indicativas y puede haber pequeñas diferencias con el producto real.
Las instrucciones de uso se tienen que considerar como recomendaciones generales. Vandemoortele no se puede hacer responsable del proceso de cocción empleado por el cliente, ya que no lo controla.

Abreviaciones

- (1) Ingestas diarias de referencia Vitaminas
- (2) Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)