

## Tarta de frutos rojos y chocolate blanco (12P)

PÂTISSERIE  
DU CHEF

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**Código de artículo** 47809

**Denominación legal** Tarta redonda ultracongelada con masa de pasta quebrada, rellena de arándanos rojos escandinavos y chocolate blanco (2,5%), terminada con una cobertura de nata montada, decorada con virutas de chocolate blanco (2%) y arándanos rojos, lista para servir.



### Lista de ingredientes

crema (LECHE), azúcar, arándanos rojos (16%), harina (TRIGO), aceites y grasas vegetales (palma, nabina, karité, coco, girasol), agua, LECHE entera, almidón modificado, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada, LECHE desnatada en polvo, manteca de cacao, clara de HUEVO, arándanos agrios (0,6%), lactosa (LECHE), sal, almidón (TRIGO), emulgente (E471, lecitinas (SOJA), E472b, E472e), gasificante (E500, E450), suero lácteo en polvo dulce (LECHE), aroma natural, gelificante (carragenanos), espesante (goma xantana, goma guar), concentrado de limón, estabilizante (carragenanos).

Puede contener trazas de: Almendras, Avellanas, Pacanas, Pistachos, Nueces, Sésamo.

### Información General

Partida arancelaria	19059070
Código FKB	A239C12

### Dimensiones del producto

Peso (g)	1400
Diámetro (cm)	26

### Información dietética y sostenibilidad

Vegano	No
Vegetariano	Sí
palma sostenible	RSPO SG
soja sostenible	RTRS Credits
cacao sostenible	RAMB
huevos - método de producción	Huevos de gallinas criadas en el suelo

### Aditivos

E471 - mono- y diglicéridos de ácidos grasos  
E500 - carbonatos de sodio  
E450 - difosfatos  
E472e - ésteres monoacetil y diacetyl tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos  
E415 - goma xantana  
E407 - carragenanos  
E322 - lecitinas (SOJA)  
E472b - ésteres lácticos de los mono y diglicéridos de ácidos grasos  
E412 - goma guar

## Información microbiológica

Presunto Bacillus cereus: < 100/g  
 Escherichia coli: < 10/g  
 Listeria monocytogenes: < 100/g  
 Mohos: < 1000/g  
 Salmonella spp.: Ausencia en 25 g  
 Staphylococcus aureus: < 100/g  
 Recuento en placa de mesófilos aerobios: < 100000/g  
 Levaduras: < 1000/g

## Información nutricional

Parámetros	por 100 g	IR (1)	por ración *	IR (2)
energía	1389 kJ		1611 kJ	19
energía	333 kcal		386 kcal	19
grasas de las cuales:	20 g		23 g	33
- ácidos grasos saturados	13 g		15 g	75
hidratos de carbono de las cuales:	35 g		40 g	15
- azúcares	24 g		28 g	31
fibra alimentaria	0,8 g		0,9 g	
proteínas	3,1 g		3,7 g	7
sal	0,21 g		0,24 g	4

\* 1 ración = 116 g

## Información de alergénos

Cereales que contengan gluten y productos derivados *	Sí
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos 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 cáscara 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 SO <sub>2</sub> )	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

Puede contener trazas de: Almendras, Avellanas, Pacanas, Pistachos, Nueces, Sésamo.

(\*) Para el tipo de nueces y cereales que contienen gluten, ver la lista de ingredientes.

## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

### Información de embalaje

<b>Embalaje primario</b>	Film (Plástico_PP 5) Recipiente (Papel y cartón (mayoritariamente)/Plástico_C/PAP 81) Caja plegable (Cartón corrugado_PAP 20) Etiqueta (Papel_PAP 22)
<b>Embalaje secundario</b>	Etiqueta (Papel_PAP 22) Wrap around (Cartón corrugado_PAP 20)
<b>EDU (Wrap around)</b>	
Piezas per EDU	4
GTIN	5413476970800
peso neto	5,6 kg
longitud x ancho x alto (m)	0,288 x 0,280 x 0,267
<b>unidad de consumo (CU)</b>	
GTIN	5413476970817
peso neto	1,400 kg

### Embalaje de paletizacion

<b>Tipo de paleta</b>	Euro pallet
<b>Número EDU / capas</b>	12
<b>Número capas / pallet</b>	6
<b>Número EDU / pallet</b>	72
<b>Peso neto total palet</b>	403 kg
<b>Peso bruto total palet</b>	483 kg
<b>longitud x ancho x alto (m)</b>	1,200 x 0,800 x 1,747
<b>Embalaje de paletizacion</b>	Palé (Madera_FOR 50) Film estirable (Plástico_LDPE 4) Etiqueta (Papel_PAP 22) Esquinera (Cartón no corrugado_PAP 21) Interlayer (Cartón corrugado_PAP 20)

## INFORMACIÓN DE MANIPULACIÓN

### Condiciones de conservación

Vida útil una vez descongelado a max 7°C (días)	3
Vida útil después de la producción	12 (meses )
Condiciones de conservación	max. -18°C

### Modo de empleo

Retirar los productos del embalaje. Dejar descongelar durante 14 horas en el frigorífico. Una vez descongelado, consumir en un plazo de 3 días. NO VUELVA A CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO.

## INFORMACIÓN GENERAL

### Certificados

BRCGS & 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)