

Tarta San Marcos



DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con cacao, azúcar, nata, leche, gelatina y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias, con una base de bizcocho y decorado con yema y fideos y adorno de chocolate.

Peso Neto: 1100 gramos Medidas: 210 Øx65mm h. Código: 06223010

DESCONGELACION Y MANIPULACIÓN

Descongelar durante 6-8 horas en nevera entre 0-5°C. Una vez descongelada no volver a congelar, mantener en refrigeración y consumir antes de 4 días.

LOTE Y CONSUMO PREFERENTE

Fecha de consumo preferente: 12 meses desde producción. La fecha de consumo preferente se indica en el etiquetado, junto con el número de lote de fabricación, según el siguiente formato: para el lote día juliano y dígitos del año ddaa y para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

INGREDIENTES

Preparado graso pasteurizado (grasa vegetal refinada y totalmente hidrogenada en proporción variable (palmiste/palma), agua, mazada, glucosa, **nata**, humectante: E420, proteínas de la **leche**, emulgentes: E472b, E435, E475, estabilizantes: E331, E410, E407), **leche**, **nata**, bizcocho blanco y bizcocho de chocolate (**huevo** líquido pasteurizado, harina de **trigo**, azúcar, cacao, preparado para emulsionar [agua, emulgentes: E471, E477 y E470a, estabilizante: E1520, sal], agua, jarabe de glucosa y fructosa, preparado para impulsar [gasificantes: E450, E500, antiaglomerante: E170 y almidón de maíz, corrector de acidez: E516]), azúcar, cubierta de yema (yema [**huevo**, azúcar, agua, jarabe de glucosa, almidón modificado, estabilizante: E422, caramelo, conservador: E200, acidulante: E336 y colorante: E160b], gelatina brillo [jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E440 y E415, acidulantes: E330, E450 y E341, conservador: E202], espejo caramelo [agua, azúcar, fructosa, azúcar caramelizado, almidón modificado, humectante: E422, estabilizante: E440, colorante: E150d, conservador: E202, correctores de acidez: E330 y E450i, aroma]), almibar (azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330), cobertura de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: E322 (lecitina de **soja**) y aroma (vainilla)), cacao, gelatina en polvo, crema decoración cacao (aceites vegetales (girasol y palma), grasas totalmente hidrogenadas (palma), azúcar, polvo de coco desgrasado, pasta de **avellanas**, **leche** descremada en polvo, emulgente: E322 (lecitina de **soja**) y aroma (vainilla)) y adorno de chocolate (pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: E322 (lecitina de **soja**), aroma natural de vainilla. Cacao mínimo 72%). **Puede contener trazas de sulfitos.**

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

Para su almacenamiento y conservación en congelado mantener a una temperatura entre -18°C y -20 °C.

Para su transporte y distribución los vehículos de transporte deben venir identificados con las siglas ATP RRC, siendo la temperatura de entrega del producto de -18°C (+- 3°C).

DATOS LOGISTICOS

ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Disco PKB 600 de 200mm Ø.
- Tartera de PET transparente la tapa y base negra.

Dimensiones: 24 cm Ø x 85 mm h..

EAN: 8425236310228

CAJA MASTER

Materiales utilizados:

Caja de cartón ondulado canal 5.
Dimensiones: 290x285x265 mm
Unidades por caja: 3 uds.

PALET

Tamaño: 80 x 120

Alturas: 7 alturas

Cajas por altura: 12 cajas/altura

Unidades totales: 252 unidades

Cajas por palet: 84 cajas

Altura palet: 190 cm

Peso palet: 290 kg

VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	944,77 kJ / 222,30 kcal
Grasas Totales	20,50 g
de las cuales saturadas	12,80 g
Hidratos de carbono	26,30 g
de los cuales azúcares	17,50 g
Proteínas	3,20 g
Sal	0,38 g

DECLARACION DE ALERGENOS

Gluten	SI
Huevo	SI
Soja	SI
Lactosa	SI
Frutos Cáscara	SI
Sulfitos	SI*

*Puede contener trazas.



INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Parámetro	Límite	Método de análisis	Laboratorio
Escherichia coli	Ausencia en 1 g.	Recuento en placa	Corp. Laber-Microal
Salmonella spp	Ausencia en 30 g	PNT/09/MIC/00-a/06	
Shigella	Ausencia en 30 g	PNT/09/MIC/00-a/06	
St. Aureus	Ausencia en 0.1 g	Recuento en placa	
Mohos y Levaduras	< 500 ufc/g.	Recuento en placa	
Listeria m.	Ausencia 25 g	PNT09/MIC/00-a/07	

Clasificación del producto: Pastelería, bollería confitería y repostería. El Real Decreto 2419/1978, de 19 de Mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería- pastelería, bollería y repostería, se encuentra **DEROGADO**, pero nosotros lo usamos como referencia para el mayor control de nuestros productos.

En la fecha de revisión de la presente ficha técnica solo es aplicable el Reglamento 1441/2007 sobre criterios microbiológicos que modifica el Reglamento 2073/2005 de la CE.

CODIGO: FTEC 31.022

REVISION: 03

ENTRADA EN VIGOR: 10/2014

Nº RGSA: ES 20.34411/C