

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA AMERICANA MANZANA	Revisión: 13.05.21 Página: 1 de 3

07523070

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
<p>Tarta compuesta por un jugoso bizcocho con mermelada de manzana coronado con manzana natural y gelatina. Se presentan en envase individual sobre base dorada apta para uso alimenticio y en caja de cartón CRAFT, con un peso aproximado por unidad de 1100g (tolerancia: ± 5%)</p>			
INGREDIENTE	COMPOSICIÓN		
BIZCOCHO	HUEVO , aceite de girasol, agua, <u>preparado de bizcocho</u> : harina de TRIGO , azúcar, almidón, grasa vegetal de palma, LECHE en polvo desnatada, emulgentes (E471, E472b, E477), gasificante químico (E450a, E500), sal, conservante E200, E202 y espesante E415 .		
MERMELADA DE MANZANA	Manzana (90%), jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado de maíz E1442, agua, antioxidante E300, aroma, conservador E202, acidulante E330		
MANZANA			
GELATINA	Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, fructosa, estabilizantes (E440ii, dextrosa, E450i) y (E-407, E-415, maltodextrina, cloruro potásico y cloruro cálcico), correctores de acidez E330 y E332ii, sal, conservador E202		
INGREDIENTES ALERGÉNICOS			
GLUTEN	SI	CRUSTÁCEOS	NO
HUEVOS O DERIVADOS	SI	PESCADO	NO
CACAHUETES Y DERIVADOS trazas	SI*	SOJA trazas*	SI*
LECHE Y DERIVADOS	SI	FRUTOS SECOS trazas*	SI*
MOSTAZA Y DERIVADOS	NO	SÉSAMO trazas*	SI*
MOLUSCOS	NO	ALTRAMUCES	NO
APIO	NO	SULFITOS (concentración > 10 mg/Kg SO ₂)	NO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA AMERICANA MANZANA	Revisión: 13.05.21 Página: 2 de 3

DISPOSICIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS	CONCEPTOS	
ORGANOLÉPTICAS	COLOR: dorado con tonos marrones ASPECTO: REDONDO TEXTURA: abizcochada, compacta y cremosa. OLOR Y SABOR: Dulce y afrutado, típicos de estos productos	
FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	Peso (gramos)	1100
	Altura (mm)	30
	largo (mm)	240
	Ancho (mm)	240
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	Salmonella y Shigella (*)	Ausencia ufc/ 30 g
	L.monocytogenes (**)	Ausencia 25/g
DISPOSICIONES TÉCNICAS DE LOS ANÁLISIS		
(*) R.D. 135/2010 – Harinas y derivados-Confitería, pastelería, bollería y repostería		
(**) Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos de los Alimentos		
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO		
Conservación en congelación, a temperaturas inferior a -18°C		
FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. REQUISITOS DE ENTREGA		
Consumirse antes de 360 días desde la fecha de elaboración. Una vez descongelado conservar en refrigeración y consumir antes de 5 DIAS		
TRANSPORTE		
-18°C		

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA AMERICANA MANZANA	Revisión: 13.05.21 Página: 3 de 3

ENVASE / EMBALAJE	CARACTERÍSTICAS
ENVASE PRIMARIO	se envasan en cajas de cartón ondulado sanitario con interior de CRAFT . Peso del conjunto: 1250 gramos. Contenido neto por unidad: 1100 gramos aproximadamente (tolerancia: $\pm 5\%$)
PALETIZACIÓN	Palet europeo: 8 u/base. 15 alturas. TOTAL: 120u/palet



Información nutricional	Por 100 g de producto
Valor energético KJ:	964,20
Valor energético Kcal:	230,70
Grasas totales:	10,4
De las cuales,	
Saturadas:	4,1
Hidratos de Carbono:	32,1
De los cuales,	
Azúcares totales:	19,5
Proteínas:	2,1
Sal (Na, Sodio x 2,5)	0,3