

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**Formato: FTP
Revisión: 010420
Página: 1 de 4Nombre
Comercial**TARTA DE YEMA**

07523077

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tarta de Yema pastelera con base y tapa de láminas de bizcocho natural relleno de crema, cubierta de yema confitada con caramelo, rebozada con fideo de chocolate negro y decorada con rosetones de mix vegetal con bolas de cereal y chocolate . Se presentan en envase individual de cartón CRAFT, sobre bandeja de cartón y blonda protectora de parafina, con un peso aproximado de 1800 grs (tolerancia: ± 5%)

INGREDIENTE**COMPOSICIÓN**

CREMA	Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado E1442, estabilizantes E460 y E466, grasa vegetal (palma), sal, conservador E202, colorantes E171, E160a y E120, acidulantes E330 y E332ii, aroma, emulgentes E471 y E475.
BIZCOCHO	preparado de bizcocho (azúcar, harina de TRIGO , almidón de TRIGO , emulgentes (E-475, E-471), dextrosa, gasificantes (E-450i, E-500ii), estabilizante (E-412)), HUEVO líquido pasteurizado, agua, harina de TRIGO , preparado para emulsionar (agua, emulgentes (E471 , E477 y E470a), estabilizante (E1520,sal)).
YEMA PASTELERA	Azúcar, HUEVO , jarabe de glucosa, almidón modificado de maíz, corrector de acidez: E334, conservantes: E202, E281, colorantes: E120 y E160b
MIX VEGETAL	Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmaste), azúcar, proteína de leche , estabilizadores (jarabe de sorbitol e-420ii, hidroxipropilcelulosa e-463), emulgentes (E-472b, lecitina de soja (E-322), E-481), sal aromas y colorante E-160a(i).
FIDEO DE CHOCOLATE	Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmaste), cacao en polvo, jarabe de azúcares, emulgente (lecitina de SOJA), agente de recubrimiento E904, aroma y vainillina.
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
CEREAL CON CHOCOLATE	Chocolate con leche (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, pasta de cacao, leche desnatada en polvo, emulgente (E-322, E-476), aroma), cereal (harina de arroz, harina de trigo , harina de malta, azúcar leche desnatada en polvo, sal), espesante (E-414)
CARAMELO	Azúcar y agua

INGREDIENTES ALERGÉNICOS

GLUTEN	SI	CRUSTÁCEOS	NO
--------	----	------------	----

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA DE YEMA	Revisión: 010420 Página: 2 de 4

HUEVOS O DERIVADOS	SI	PESCADO	NO
CACAHUETES Y DERIVADOS	SI	SOJA	SI
LECHE Y DERIVADOS	SI	FRUTOS SECOS	SI*
MOSTAZA Y DERIVADOS	NO	SÉSAMO	NO
APIO	NO	SULFITOS (concentración > 10 mg/Kg SO ₂)	NO
MOLUSCOS	NO	ALTRAMUCES	NO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA DE YEMA	Revisión: 010420 Página: 3 de 4

DISPOSICIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS	CONCEPTOS	
ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Dorado en toda la superficie. ASPECTO: Forma redonda (32cm de diámetro* 4 cm) TEXTURA: Abizcochada, compacta y avainillada. OLOR Y SABOR: Dulce y a huevo, típicos de estos productos	
FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	Peso (gramos)	1800
	Altura (mm)	35-40
	Diámetro (mm)	320
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	Salmonella y Shigella (*)	Ausencia ufc/ 30 g
	L.monocytogenes (**)	NO PRESENCIA
DISPOSICIONES TÉCNICAS DE LOS ANÁLISIS		
R. DECRETO: 496/2010 Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos de los Alimentos y posteriores modificaciones. Rgto. 1441/2007 y 229/2019		
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO		
Conservación en congelación, a temperaturas inferior a -18°C		
FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. REQUISITOS DE ENTREGA		
Consumirse antes de 365 días desde la fecha de elaboración. Una vez descongelada consumir antes de 5 días.		
TRANSPORTE		
En las condiciones que permitan la correcta conservación del producto.		

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA DE YEMA	Revisión: 010420 Página: 4 de 4

ENVASE / EMBALAJE	CARACTERÍSTICAS
ENVASE PRIMARIO	<p>Las tartas se envasan en cajas de cartón ondulado sanitario con interior de CRAFT marrón protegido por una blonda de parafina apta para el envase de productos alimenticios.</p> <p>Peso del conjunto: 1900 gramos.</p> <p>Contenido neto por unidad: 1800 gramos aproximadamente (tolerancia: $\pm 5\%$)</p>
EMBALAJE	N/A

DATOS NUTRICIONALES	Por 100 g	
Valor energético	895	KJ
Valor energético	200	Kcal
grasas	2.7	g / 100g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	1.6	g / 100g
hidratos de carbono	44.3	g / 100g
de los cuales:		
- azúcares	33.8	g / 100g
proteínas	2.7	g / 100g
sal	0.37	g / 100g