

Nombre Comercial

## TARTA LUXE FÜR KINDER

Formato: FTP Revisión: 20.02.19 Página: 1 de 4

#### 07523106

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tarta con base y tapa de láminas de bizcocho de chocolate melado relleno y cubierto de crema con sabor a avellana, rebozado con crocanti de cacahuete y decorado con perlas de chocolate.

Se presentan en envase individual de cartón CRAFT, sobre base de poliestileno, con un peso aproximado de 1.600 grs (tolerancia: ± 5%)

	,
INGREDIENTE	COMPOSICIÓN
TRUFA DE AVELLANA	Mix vegetal (Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste 26,7%), azúcar, estabilizantes E420ii, E463, proteínas de <b>LECHE</b> , emulsionantes E472e, lectina de <b>soja</b> (E322), E472b, sal, aromas, colorante: beta carotene (E160a),) azúcar, Nata, ( <b>leche desnatada</b> , grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), azúcar (11,5 %), glucosa, humectante (sorbitol), proteínas de la <b>leche</b> , emulgentes (E-472b, E-435, E-475), estabilizantes (E-331, E-410, E-407), crema de avellana: Azúcar, grasa vegetal (palma), aceite vegetal (girasol), <b>leche</b> desnatada en polvo, pasta de <b>avellana</b> , suero de <b>leche</b> en polvo, lactosa, emulgentes (lectina de <b>soja</b> , E-492, E-492, E-471
BIZCOCHO	Harina de TRIGO, HUEVO liquido pasteurizado, azúcar, agua, cacao, preparado para emulsionar ( agua, emulgentes E471 ( totalmente hidrogenada, palma), E477( totalmente hidrogenada, palma, tapioca) y E470a ( totalmente hidrogenada, palma), estabilizante E1520 y sal), jarabe de glucosa y fructosa, preparado para impulsar ( gasificantes: E450i, E500ii, antiaglomerantes: E170 y almidón de maíz, corrector de acidez: E516), goma xantana.
ALMIBAR	Agua, azúcar
CROCANTI DE CACAHUETE	Azúcar y <b>cacahuete</b> .
PERLAS DE CHOCOLATE	Azucar, chocolate blanco( azúcar manteca de cacao, leche entera en polvo, emulgente E322 y aroma natural; chocolate negro (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, mantequilla anhidra, emulgentes E322, E476, aroma natural; Chocolate con leche (azúcar manteca de cacao, leche entera en polvo, pasta de cacao, leche desnatada en polvo, , emulgentes E322, E476, aroma natural y espesante E414.

Nombre Comercial

# TARTA LUXE KINDER

Formato: FTP Revisión: 20.02.19 Página: 2 de 4

INGREDIENTES ALERGÉNICOS						
GLUTEN	SI	CRUSTÁCEOS	NO			
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 SO2)	NO			
ALTRAMUCES	NO	MOLUSCOS	NO			

Nombre Comercial

## TARTA LUXE KINDER

Formato: FTP Revisión: 20.02.19 Página: 3 de 4

DISPOSICIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO				
CARACTERÍSTICAS	CONCEPTOS			
ORGANOLÉPTICAS	COLOR: marrón claro y dorado. ASPECTO: Forma redonda (26cm de diámetro* 5 cm) TEXTURA: Abizcochada, compacta y cremosa. OLOR Y SABOR: Dulce y a avellana, típicos de estos productos			
	PARÁMETRO	TOLERANCIA		
	Peso (gramos)	1600		
FÍSICO-QUÍMICAS	Altura (mm)	50		
	Diámetro (mm)	26		
	PARÁMETRO	TOLERANCIA		
MICROBIOLÓGICAS	Salmonella y Shigella (*) L.monocytogenes (**)	Ausencia ufc/ 30 g NO PRESENCIA		

### DISPOSICIONES TÉCNICAS DE LOS ANÁLISIS

R. DECRETO: 496/2010

Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos de los Alimentos y posteriores

modificaciones. Rgtro. 1441/2007 y 229/2019

### **CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO**

Conservación en congelación, a temperaturas inferior a -18ºC

### FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. REQUISITOS DE ENTREGA

Consumirse antes de 365 días desde la fecha de elaboración. Una vez descongelado consumir antes de 5 días.

### **TRANSPORTE**

En las condiciones que permitan la correcta conservación del producto.

Nombre Comercial

# TARTA LUXE KINDER

Formato: FTP Revisión: 20.02.19 Página: 4 de 4

ENVASE / EMBALAJE	CARACTERÍSTICAS
ENVASE PRIMARIO	Las tartas se envasan en cajas de cartón ondulado sanitario con interior de CRAFT marrón apto para productos alimenticios. Peso del conjunto: 1650 gramos. Contenido neto por unidad: 1600 gramos aproximadamente (tolerancia: ± 5 %)
EMBALAJE	N/A

DATOS NUTRICIONALES	Por 100 g	
Valor energético	1007	KJ
Valor energético	241	Kcal
grasas	8	g / 100g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	6.6	g / 100g
hidratos de carbono	39.3	g / 100g
de los cuales:		
- azúcares	30.4	g / 100g
proteínas	2.6	g / 100g
sal	0.37	g / 100g