

Tarta de Zanahoria 18 rac



DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con queso crema, azúcar, huevo pasteurizado, aceite de girasol, nata, harina de trigo, zanahoria, pasas, nueces, mantequilla, otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias y decorada con zanahoria y coco rallado. Peso Neto: 2300 gramos Medidas: 24,5cm Ø x 7cm h. Código: 06223030

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

Bizcocho zanahoria: **Huevo** pasteurizado, conservadores: E211,E330), azúcar, harina **trigo**, almidón modificado, grasa vegetal (coco), suero **lácteo**, zanahoria 20%, pasas, **nuez**, jengibre, **nuez** moscada, **gluten**, gasificantes: E500, E341, E441), emulgentes: E471,E322 (lecitina de **soja**), aroma, sal, **Queso: nata** (suero **mantequilla** dulce, aceites vegetales(almendra de palma, coco, palma, nabina en proporción variable), aceite vegetal hidrogenado (almendra de palma), almidón modificado, emulgentes: E472b,E435,E433,aroma, estabilizante: E407, colorante: E160a. **Queso crema: leche, nata**, sal, estabilizantes: E410,E407,E412, conservador: E200, fermentos **lácticos**. **Glaseado naranja:** azúcar, pasta cacao, manteca cacao, emulgente: E322 (lecitina de **soja**), **leche**, colorante natural naranja.

Puede contener trazas de frutos de cascara y sésamo.

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:

- Estuche de cartón ondulado de 300x285x115 mm.
- Disco de cartón oro/blanco de 26cm Ø.

EAN: 8425236310280

PALET

Tamaño: 80 x 120

Alturas: 17 alturas

Cajas por altura: 8 cajas/altura

Unidades totales: 136 unidades

Peso palet: 400 kg



VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	KJ / kcal
Grasas Totales	g
de las cuales saturadas	g
Hidratos de carbono	g
de los cuales azúcares	g
Proteínas	g
Sal	g

DECLARACION DE ALERGENOS

Gluten	SI
Huevo	SI
Soja	SI
Lactosa	SI
Frutos Cáscara	SI*
Sésamo	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 31.028

REVISION: 02

ENTRADA EN VIGOR: 12/2018

Nº RGSA: ES 20.34411/C