

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA AMERICANA GALLETA CACAO	Revisión: 18.05.20 Página: 1 de 4

07523071

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
<p>Tarta compuesta por dos capas de jugoso bizcocho de chocolate relleno de cream brelee y bañado con crema sacher. Está decorado con trocitos de galleta lotus con cacao. 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 1600g (tolerancia: ± 5%)</p>			
INGREDIENTE	COMPOSICIÓN		
CREMA FRANCESA	Crema pastelera: Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado E1442, estabilizantes E460 y E466, grasa vegetal (palma), sal, conservador E202, colorantes E171, E160a y E120, acidulantes E330 y E332ii, aromas. Mix Vegetal (Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmaste), azúcar, PROTEINA 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).		
BIZCOCHO DE CHOCOLATE	HUEVO , aceite de girasol, agua, azúcar, harina de TRIGO , cacao, almidón, grasa vegetal (coco), LECHE desnatada en polvo, gasificante químico E450a, E500, sal, aroma de chocolate y espesante E415.		
CREMA SACHER	Azúcar, cacao desgrasado en polvo, aceite vegetal (girasol), grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), SUERO DE LECHE EN POLVO, PASTA DE AVELLANA , grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), emulgente (E322 LECITINA DE SOJA), aromas y antioxidantes E304i, E306		
ALMIBAR	Agua, azúcar		
GALLETA	GALLETA LOTUS: Harina de TRIGO , azúcar, aceites vegetales (palma y nabina), jarabe de azúcar moreno, bicarbonato sódico, harina de SOJA , sal y canela Cacao		
INGREDIENTES ALERGÉNICOS			
GLUTEN	SI	CRUSTÁCEOS	NO
HUEVOS O DERIVADOS	SI	PESCADO	NO
CACAHUETES Y DERIVADOS trazas	SI*	SOJA	SI
LECHE Y DERIVADOS	SI	FRUTOS SECOS trazas	SI
MOSTAZA Y DERIVADOS	NO	SÉSAMO	SI*
MOLUSCOS	NO	ALTRAMUCES	NO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA AMERICANA GALLETA CACAO	Revisión: 18.05.20 Página: 2 de 4

APIO	NO	SULFITOS (concentración > 10 mg/Kg SO ₂)	NO
------	----	--	----

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA AMERICANA GALLETA CACAO	Revisión: 18.05.20 Página: 3 de 4

DISPOSICIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS	CONCEPTOS	
ORGANOLÉPTICAS	COLOR: negro por toda la superficie ASPECTO: REDONDO TEXTURA: abizcochada, compacta y cremosa. OLOR Y SABOR: Dulce y a chocolate, típicos de estos productos	
FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	Peso (gramos)	1600
	Altura (mm)	40
	largo (mm)	260
	Ancho (mm)	260
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	Mohos y levaduras (*)	< 5,0 x 10(2) ufc/g
	E. coli (*)	Ausencia ufc/g
	Staphilococcus aureus (Estafilococos ADNasa+)(*)	Exentos en < 0,1 g
	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 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.		

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA AMERICANA GALLETA CACAO	Revisión: 18.05.20 Página: 4 de 4

ENVASE / EMBALAJE	CARACTERÍSTICAS
ENVASE PRIMARIO	se envasan en cajas de cartón ondulado sanitario con interior de CRAFT . Peso del conjunto: 1800 gramos. Contenido neto por unidad: 1600 gramos aproximadamente (tolerancia: $\pm 5 \%$)
EMBALAJE	N/A

DATOS NUTRICIONALES	Por 100 g	
Valor energético	1542	KJ
Valor energético	370	Kcal
grasas	22	g / 100g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	7.8	g / 100g
hidratos de carbono	36	g / 100g
de los cuales:		
- azúcares	23	g / 100g
proteínas	5.1	g / 100g
sal	1.1	g / 100g