

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA AMERICANA RED VELVET	Revisión: 18.05.20 Página: 1 de 3

07523072

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
<p>Tarta compuesta por dos capas de jugoso bizcocho RED VELVET alternado con relleno de cream brelee. Está decorado con crocanti de chocolate color granate. 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 RED VELVET	HUEVO , aceite de girasol, agua, azúcar, harina de TRIGO , suero de LECHE , almidón modificado, grasa vegetal de palma, remolacha en polvo, cacao en polvo, gasificante químico (E450a, E500), sal, colorantes alimenticios (E172, E160a, E120), aroma y antioxidante E300.		
ALMIBAR	Agua y azúcar		
PERLADO DE CHOCOLATE GRANATE	Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, LECHE desnatada en polvo, agente de recubrimiento E904, emulgente E322, E476, Espesante E414, colorante E171, E172 y aroma natural de vainilla		
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	NO
MOLUSCOS	NO	ALTRAMUCES	NO
APIO	NO	SULFITOS (concentración > 10 mg/Kg SO ₂)	NO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA AMERICANA RED VELVET	Revisión: 18.05.20 Página: 2 de 3

DISPOSICIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS	CONCEPTOS	
ORGANOLÉPTICAS	COLOR: dorado y claro ASPECTO: REDONDO TEXTURA: abizcochada, compacta y cremosa. OLOR Y SABOR: Dulce y láctea, 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 RED VELVET	Revisión: 18.05.20 Página: 3 de 3

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: ± 5 %)
EMBALAJE	N/A

DATOS NUTRICIONALES	Por 100 g	
Valor energético	1109	KJ
Valor energético	265	Kcal
grasas	11.6	g / 100g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	10.7	g / 100g
hidratos de carbono	36	g / 100g
de los cuales:		
- azúcares	26.9	g / 100g
proteínas	2.7	g / 100g
sal	0,15	g / 100g