

**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	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. Peso del conjunto: 1900 gramos. Contenido neto por unidad: 1800 gramos aproximadamente (tolerancia: $\pm 5\%$)
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