

Ficha técnica MANZANA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta:	PO - Tarta de Manzana
Descripción:	Pasta brisa con una capa de crema pastelera y cubierta con manzana golden fileteada y bañada en gelatina.
Normativas Legales:	R.D. 496/2010 Norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. Reglamento: 852/2004 Parlamento Europeo relativo a la higiene de productos de alimentación.



INGREDIENTES

Agua, Aceite vegetal hidrogenado, Ácido Carmínico E120, Ácido Cítrico E330, Ácido Sórbico E200, Almidón de trigo, Azúcar, Carboximetilcelulosa de sodio E466, Carotenoides E160a, Carragenanos E407, Cerezas rojas, Difosfato Disódico E450i, Eritrosina E127, Extractos Naturales Ricos en Tocoferol E306, Fosfato Dialmidón Hidroxipropilado E1442, Glucono Delta Lactona (GDL) E575, Gluten de trigo, Goma Garrofín (Algarrobo) E410, Goma Guar E412, Goma Xantana E415, Grasa vegetal, Grasa vegetal hidrogenada, Harina de trigo, Jarabe de glucosa, Maltitol, Manzana natural golden, Mono y Diglicéridos de los Ácidos Grasos E471, Óxido de Titanio E171, Palmitato Ascorbilo E304, Ponceau 4R E124, Proteínas de la leche, Sal, Sorbato de Potasio E202, Suero de leche



ALÉRGENOS



Gluten, derivados de la leche incluida la lactosa

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Redonda
Textura: Quebradiza por los laterales y cremosa por
Exterior: Color típico marrón de pasta quebrada y color de manzana horneada.

VALORES NUTRICIONALES

Valor Energético	401,13 KCal / 1678,34 KJ	Hidratos de carbono	23,64 g
Grasas	7,87 g	de los cuales azúcares	7,06 g
de las cuales saturadas	3,44 g	Proteínas	2,34 g
		Sales	0,09 g

DECLARACIÓN OMG

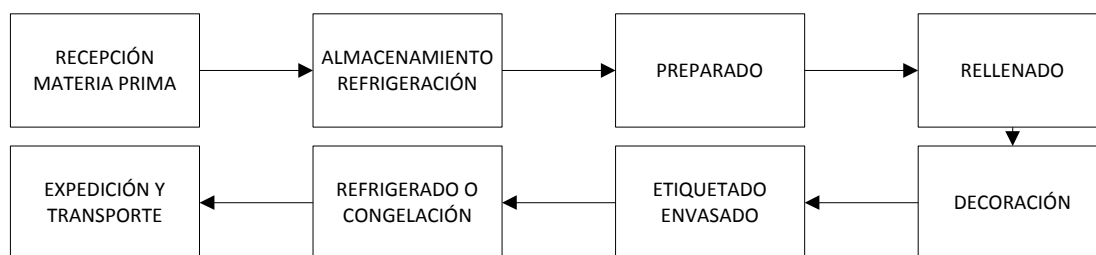
Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente en Septiembre 22 de 2003. Esta afirmación se basa en la documentación del proveedor sobre el origen de los ingredientes declarados.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	MÉTODO	PARÁMETRO
E-coli	Aus/g	Aus/g
Salmonella sp	Aus/30g	Aus/30g
Shigella	Aus/30g	Aus/30g
Staphylococcus Aureus	Aus/0,1g	Aus/0,1g
Hongos y levaduras	5x10elv2 Ufc/g	<10Ufc/g
Listeria Monocytogenes	Aus/25g	Aus/25g

Análisis realizados según el R.D. 3484/2000, B.O.E. 12/01/2001, Reglamento CE 2073/2005 D.O.U.E. 07/12/2007

PRODUCCIÓN - DIAGRAMA DE FLUJO



ENVASE	PALETIZADO	CONSERVACIÓN
Tipo de Envase: disco oro y caja de cartón	Unidad / caja: 1	Transporte: Furgón Isotermo
Unidades: 1	cajas base: 6	Almacenamiento: Producto refrigerado. 30 días
Peso neto: 1600	cajas / palet: 160	Consumo preferente: 30 días entre +4°C y +8°C
Codigo EAN: 8437010303258		

CONSUMO

Diabéticos: N	Celíacos: N	Intolerante lactosa: N
---------------	-------------	------------------------

**BASES LEGALES: DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE ALÉRGENOS
EN LA LISTA DE INGREDIENTES**

ALÉRGENO	CONTIENE	INGREDIENTE	PRESENCIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados: <i>Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus</i>	Sí	Harina de trigo, ALMIDON DE TRIGO, Gluten de trigo	No
Crustáceos y derivados: <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta, almejas,</i>	No		No
Huevos y productos a base de huevo: <i>Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de</i>	No		Sí
Pescado y productos a base de pescado: <i>Extractos de pescado, proteína de pescado ...</i>	No		No
Cacahuets y productos a base de cacahuets: <i>Mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de</i>	No		No
Soja y productos a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa ...</i>	No		No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa): <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos,</i>	Sí	Glucono Delta Lactona (GDL) E575, Proteínas de la leche, Suero de leche	No
Frutos de cáscara y derivados: <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales</i>	No		Sí
Apio y productos derivados: <i>En forma de hojas, extractos, sal de apio, especies</i>	No		No
Mostaza y productos derivados: <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	No		No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite,</i>	No		No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores	No		No
Altramuces y productos a base de altramuces.	No		No
Moluscos y productos a base de moluscos: <i>Pulpos, calamares, sepias ...</i>	No		No

(1) Para llenar el cuadro anterior, se ha tenido en cuenta la redacción completa del Anexo II. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº608/2004 de la Comisión.

(2) "Sí" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones

DPTO. CALIDAD

DPTO. GERENCIA

Nº Revisión: 7

Fecha Revisión: 25/01/2016

CIF:

B-61875589

Razón Social: PASTELERÍA ARPA, S.L.

Dirección: C/ Juli Galve i Brusson, 10

Teléfono: 93 383 28 75

RGSEAA: 20.34013/B

RSIPAC: 20.09073/CAT