

Ficha técnica ARANDANOS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta:	TARAND - ARANDANOS
Descripción:	Base de galleta pasta brisa rizada rellena de crema de vainilla y decorada con una capa de crema de arándanos naturales
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, Ácido Carminico E120, Ácido Cítrico E330, Almidón de trigo, Almidón modificado, Arándanos natural, Azúcar, Azúcar invertido, Betacaroteno, Bicarbonato sódico, Carboximetilcelulosa de sodio E466, Carotenoides E160a, Claras de huevo, Difosfato Disódico E450i, Fosfato Dialmidón Hidroxipropilado E1442, Goma Guar E412, Grasa vegetal, Harina de trigo, Huevo, Jarabe de glucosa, Materia grasa vegetal, Óxido de Titanio E171, Proteínas de la leche, Sal, Sorbato de Potasio E202, Suero de leche



ALÉRGENOS



Gluten, Huevo y derivados, derivados de la leche incluida la lactosa

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Redonda

Textura:

Exterior: Color típico morado del arándano negro y la base color galleta

VALORES NUTRICIONALES

Valor Energético	359,93 KCal / 1505,95 KJ	Hidratos de carbono	59,09 g
Grasas	11,40 g	de los cuales azúcares	2,75 g
de las cuales saturadas	0,03 g	Proteínas	5,21 g
		Sales	0,17 g

DECLARACIÓN OMG

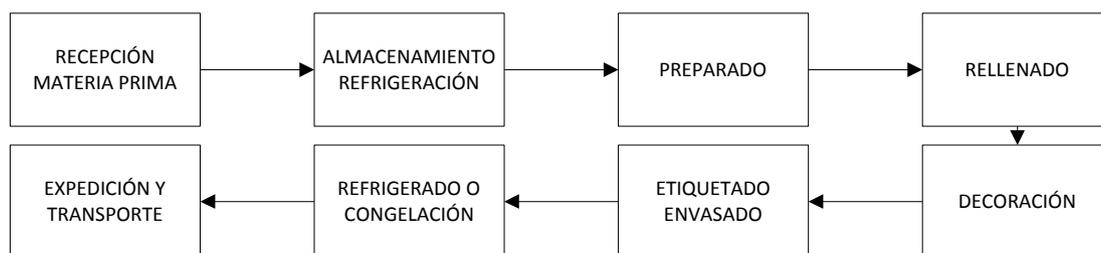
Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente en Septiembre 22 de 2003. Esta afirmación se basa en la documentación del proveedor sobre el origen de los ingredientes 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:	Caja de cartón alimentario y	Unidad / caja:	1	Transporte:	Furgón isotérmico
Unidades:	1	cajas base:	6	Almacenamiento:	Producto refrigerado 30 días
Peso neto:	1700	cajas / palet:	162	Consumo preferente:	30 días entre 0°C y +8°C
Codigo EAN:	8437010303395				

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	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>	Sí	Huevo, claras de huevo	No
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	Suero de leche, Proteínas de la 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, especias</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