

## Ficha técnica ZANAHORIA

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta:	ZN - ZANAHORIA
Descripción:	Bizcocho de zanahoria, especiado, cubierto de crema de queso fresco y nueces, decorado con azúcar glas.
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 de girasol, Ácido Carmínico E120, Azúcar, Bacterias lácticas, Carbonato Ácido de Sodio E500ii, Carotenoides E160a, Cuajo microbiano, Difosfato Disódico E450i, Fosfato Dialmidón Acetilado E1414, Gluten de trigo, Goma Guar E412, Goma Xantana E415, Grasa de palma, Grasa vegetal, Harina de trigo, Huevo pasteurizado, Jarabe de glucosa, Leche, Mono y Diglicéridos de los Ácidos Grasos E471, Nueces, Óxido de Silicio E551, Proteínas de la leche, Sal, Sorbato de Potasio E202, Suero de leche, Zanahoria



### ALÉRGENOS



Gluten, Huevo y derivados, derivados de la leche incluida la lactosa, frutos secos de cascara y derivados

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Redonda  
 Textura: típica del muffing  
 Exterior: Bizcocho anaranjado cubierto de azúcar glass, crema de queso y nueces.

### VALORES NUTRICIONALES

Valor Energético	382,21 KCal / 1599,16 KJ	Hidratos de carbono	37,70 g
Grasas	9,40 g	de los cuales azúcares	21,72 g
de las cuales saturadas	3,31 g	Proteínas	5,16 g
		Sales	0,80 g

## DECLARACIÓN OMG

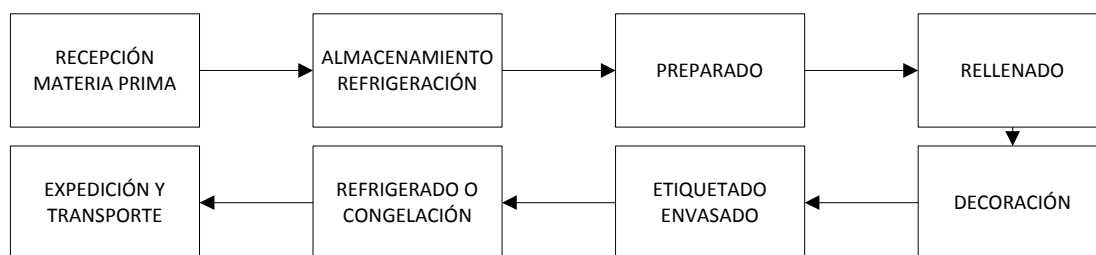
Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente en Septiembre 22 de 2003. Esta afirmación se basa en la documentación del proveedor sobre el origen de los ingredientes 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:	1100	cajas / palet:	162	Consumo preferente:	30 días entre 0°C y +8°C
Codigo EAN:	8437010303913				

## CONSUMO

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

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

<b>ALÉRGENO</b>	<b>CONTIENE</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PRESENCIA</b>
<b>Cereales que contengan gluten y productos derivados:</b> <i>Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus</i>	Sí	Gluten de trigo, Harina de trigo	No
<b>Crustáceos y derivados:</b> <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta, almejas,</i>	No		No
<b>Huevos y productos a base de huevo:</b> <i>Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de</i>	Sí	huevo pasteurizado	No
<b>Pescado y productos a base de pescado:</b> <i>Extractos de pescado, proteína de pescado ...</i>	No		No
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets:</b> <i>Mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de</i>	No		No
<b>Soja y productos a base de soja:</b> <i>En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa ...</i>	No		No
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa):</b> <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos,</i>	Sí	Leche, Proteínas de la leche, Bacterias Lacticas, Suero de leche	No
<b>Frutos de cáscara y derivados:</b> <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales</i>	Sí	nueces	No
<b>Apio y productos derivados:</b> <i>En forma de hojas, extractos, sal de apio, especies</i>	No		No
<b>Mostaza y productos derivados:</b> <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	No		No
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b> <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite,</i>	No		No
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores</b>	No		No
<b>Altramuces y productos a base de altramuces.</b>	No		No
<b>Moluscos y productos a base de moluscos:</b> <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: 2

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