

PRODUCTO: 16 TARTA DE ALMENDRA.docx**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS
POSTRES CASEROS****1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Tarta de almendra, congelada o refrigerada.

PESO: 1800g. (±5%)

MEDIDAS: 26 cm diámetro

GROSOR: 3,0 cm

2. LISTA DE INGREDIENTES.

Preparado Pastelería [Azúcar, **harina de trigo**, suero de **leche en polvo**, **gluten de trigo**, almidón modificado, aceite de girasol, impulsor; E-450,E500, emulsionantes ; E-471,E-475, sal, espesantes ; E-466, E415, aroma

Almíbar ; azúcar, agua

Relleno; Agua, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado, grasa vegetal refinada (palma), estabilizantes (E 460, E 466), gelificantes (E 407, E 415), colorantes (E 171, E 160aii y extracto de paprika), corrector de acidez (E 334, E 575), conservador (E 202), sal, aromas y emulgente (E 435).

Almendra fileteada y Azúcar glass.**3. INFORMACION NUTRICIONAL.**

Información nutricional	Por 100 g de producto
Valor energético KJ:	1173,4
Valor energético Kcal:	280,7
Grasas totales, g:	12,8
De las cuales,	
Saturadas, g:	2,2
Hidratos de Carbono, g:	39,2
De los cuales,	
Azúcares totales, g:	28,4
Proteínas, g:	2,2
Sal (Na, Sodio x 2,5), g	0,6

4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

Parámetros.	Especificación.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 UFC / g
<i>Bacillus cereus</i>	Ausencia / g

PRODUCTO: 16 TARTA DE ALMENDRA.docx**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS
POSTRES CASEROS****5. OGM.**

OGM El producto no contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003 y como tal, fuera del ámbito de aplicación de este reglamento. El producto no requiere etiquetado específico adicional según el Reglamento 1830/2003.

6. IRRADIACIÓN.

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2/CE.

7. INFORMACIÓN SOBREALÉRGENOS.

ALÉRGENOS	COMO INGREDIENTE	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	+(presente en fábrica)
Huevos y productos a base de huevo	-	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	+
Soja y productos a base de soja	-	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	+(almendra)	+(avellana, nuez)
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

- : Ausencia +: Presencia

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Condiciones generales de almacenamiento: Almacenar en congelación ≤ -18°C. Almacenar en refrigeración: T^a ≤ +4°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

PRODUCTO: 16 TARTA DE ALMENDRA.docx**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS
POSTRES CASEROS****9. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.**

Consumo preferente: En refrigeración 7 días después de la fecha de fabricación. En congelación: 180 días después de la fecha de fabricación. Se recomienda protegerla del ambiente exterior. Modo de empleo: Descongelar en refrigeración.

10. INFORMACIÓN DEL EMBALAJE.

Envase de cartón de uso alimentario. Dimensiones 26 cm de diámetro y 3 cm alto.

11. INFORMACIÓN GENERAL.

Los envases y embalajes utilizados para la fabricación del producto cumplen con la Reglamentación vigente sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

12. INFORMACIÓN DEL PALETIZADO.

1 Palet: 72 cajas (1 tarta x caja): 8 base x 9 altura

PRODUCTO: 16 TARTA DE ALMENDRA.docx

RGSEAA: 20/432701/V

**Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS
POSTRES CASEROS**

