

PRODUCTO: 17B TARTA DE GALLETA DE CACAO**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS
POSTRES CASEROS****1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Tarta galleta de cacao congelada.

PESO: 1.800 g. aprox.

MEDIDAS: 28 Cm diámetro

GROSOR: 3,5 cm

2. LISTA DE INGREDIENTES.

Bizcocho: Azúcar, harina de **trigo**, cacao desgrasado en polvo 5%, almidón de maíz, suero de **leche** en polvo, impulsor (E-500 y E-540), gluten de **trigo**, sal, aceite de girasol, emulsionante (E471, E-475), espesantes (E-466, E-412), aromas.

Almíbar: azúcar, agua

Crema de queso: agua, aceite y grasa vegetal hidrogenada, suero de **leche** en polvo, emulgentes (E-435, lecitina de **soja** y E-471), estabilizadores (E-412, E-410), colorante (Betacaroteno, E-160a), **queso (nata, leche** pasteurizada de vaca, proteína **láctea**, sal, estabilizantes (goma garrofín y carragenina), fermentos **lácticos** y coagulante microbiano), azúcar, margarina (margarina: Grasas vegetales refinadas (palma, coco), aceite vegetal refinado (girasol), agua, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal (E471), lecitina de **soja** (E322)), sal, acidulante (ácido cítrico (E330)), conservante (ácido sórbico (E200)), antioxidantes (extracto rico en tocoferol (E306), palmitato de ascorbilo (E304)), y aromas, azúcar.

Cobertura chocolate: azúcar, aceites vegetales y grasas (girasol, palmiste, palma), cacao bajo en grasa (16%), **avellanas**, emulsionante: lecitina (**soja**), aromas.

Decoración: galletas oreo; azúcar, harina de **trigo**, grasa de palma, cacao desgrasado en polvo 4.3%, almidón de **trigo**, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (carbonato ácido de potasio, carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), sal, emulgente (lecitina de **soja**), aroma (vainillina).

3. INFORMACION NUTRICIONAL.

Información nutricional	Por 100 g de producto
Valor energético KJ:	1542
Valor energético Kcal:	370
Grasas totales:	22.4
De las cuales,	
Saturadas:	7.8
Hidratos de Carbono:	35.9
De los cuales,	
Azúcares totales:	22.6
Proteínas:	5.1
Fibra	1.7
Sal (Na, Sodio x 2,5)	1.1

PRODUCTO: 17B TARTA DE GALLETA DE CACAO**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS
POSTRES CASEROS****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

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	+(avellana)	+(almendra, 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

PRODUCTO: 17B TARTA DE GALLETA DE CACAO**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS
POSTRES CASEROS****8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

Condiciones generales de almacenamiento: Almacenar en congelación $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Almacenar en refrigeración: $T^{\text{a}} \leq +4^{\circ}\text{C}$. Una vez descongelado no volver a congelar.

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 240 min a temperatura ambiente.

10. INFORMACIÓN DEL EMBALAJE.

Envase de cartón de uso alimentario. Dimensiones 33 cm x 40 cm y 7 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: 17B TARTA DE GALLETA DE CACAO

RGSEAA: 20/432701/V

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

