

PRODUCTO: TARTA DE NARANJA**Código:****Código EAN 14:****RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB****Versión: 1 - 10-2017****Fecha aprobación: 05/10/2017****1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Bizcocho de naranja relleno de mermelada de naranja (o refrigerado).

PESO: 1900 g. (±5%)

MEDIDAS: 30*38 cm diámetro

GROSOR: 3,5 cm

2. DENOMINACIÓN RECOMENDADA.

Tarta de Naranja.

3. LISTA DE INGREDIENTES.

Preparado Pastelería: Azúcar, Harina de TRIGO, naranja (8%), maltodextrina, suero de leche en polvo, gluten de TRIGO, aceite de girasol, almidón modificado, impulsor: E450 y E500, emulsionantes (contiene LECHE): E471, E475, E472b y E477, espesantes: E412 y E415, colorante beta caroteno y aroma. **Almibar** : agua, azúcar y esencia de naranja, **Mermelada de naranja** : Jarabe de glucosa y fructosa, agua, almidón modificado, azúcar, estabilizante (E422), pulpa de naranja concentrada, correctores de acidez (E330, E331), colorantes (E160c, E161b, E171), conservador (E202), espesante (E415) y aroma. **Ralladura de naranja:** Azúcar, corteza triturada de limón, agua, jarabe de glucosa, aceite esencial de naranja, conservador: E202, estabilizante: goma arábiga, antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico y colorante: caroteno y **Gelatina:** Jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes (E440m E415), correctores de acidez (E330, E331), conservador (E202).

Puede contener trazas de **soja, cacahuete y frutos de cáscara.**

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 SOBREALÉRGICOS.

PRODUCTO: TARTA DE NARANJA

Código:	Código EAN 14:
RGSEAA: 20/432701/V	Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT LABORATORIOS ALILAB
Versión: 1 - 10-2017	Fecha aprobación: 05/10/2017

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	-	-
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	-	+
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.

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.

PRODUCTO: TARTA DE NARANJA**Código:****RGSEAA: 20/432701/V****Versión: 1 - 10-2017****Código EAN 14:****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB****Fecha aprobación: 05/10/2017**

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

13. INFORMACIÓN DIETÉTICA.

Veganos

no apto

Lácteo vegetarianos

no apto

Celiacos

no apto

La información anterior se basa en nuestros conocimientos actuales y cálculos teóricos, se proporciona únicamente a nuestros clientes. No aceptamos ninguna responsabilidad a terceros. Todos los productos son suministrados de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta. No podemos aceptar ninguna responsabilidad por los efectos de las combinaciones o mezclas de los productos que no se ajusten a nuestras recomendaciones. Se recuerda a nuestros clientes la necesidad de cumplir con todos los requisitos y procedimientos legales, administrativos y reguladores relacionados con el uso del producto, así como velar por la protección del medio ambiente.