

PRODUCTO:**76911a621869dfdc0c23f3586ca336fac38973af0518e1ce25603718ff8654cb****RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS
POSTRES CASEROS****1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Tarta carrot congelado (o refrigerado).

PESO: 1450 g. y/o 2450 g aprox.

MEDIDAS: 30 cm diámetro

GROSOR: 3,5 cm

2. LISTA DE INGREDIENTES.

Preparado bizcocho: (Azúcar, harina de **trigo**, suero de **leche** en polvo, aceite de girasol, zanahoria deshidratada (2.9 %), gluten de **trigo**, impulsor (E-500, E-450), almidón de maíz, sal, emulsionante (E-471, E-475), espesante(E-412 y E-215), canela, colorantes (E-160a, E-120), aroma)) , **huevo**, aceite de girasol, agua), nuez molida, canela.

Almíbar: azúcar + agua

Relleno **queso** : Agua; Grasa vegetal: Palma, totalmente hidrogenado; Grasa vegetal: Coco; Suero de **mantequilla** en polvo; Grasa vegetal: Palma, parcialmente hidrogenada; Emulgente: Monoestearato de sorbitan polioxi etileno (E 435), Lecitinas (E 322), Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471); Estabilizante: Goma guar (E412), Goma garrofín (E 410); Colorante: Carotenos (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 (E 471), lecitina de **soja** (E 322)), sal, acidulante (ácido cítrico (E 330)), conservante (ácido sórbico (E 200)), antioxidantes (extracto rico en tocoferol (E 306), palmitato de ascorbilo (E 304)), y aromas, azúcar.

3. INFORMACION NUTRICIONAL.

Información nutricional	Por 100 g de producto
Valor energético KJ:	3088,2
Valor energético Kcal:	742,3
Grasas totales:	53,5
De las cuales,	
Saturadas:	27
Hidratos de Carbono:	59,5
De los cuales,	
Azúcares totales:	40,8
Proteínas:	5,8
Sal (Na, Sodio x 2,5)	1,4

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:**76911a621869dfdc0c23f3586ca336fac38973af0518e1ce25603718ff8654cb****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 SOBRE ALÉRGENOS.

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	-	+(avellanas, almendras, nueces)
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.

PRODUCTO:**76911a621869dfdc0c23f3586ca336fac38973af0518e1ce25603718ff8654cb****RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS
POSTRES CASEROS**

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 10 días después de la fecha de fabricación.

En congelación: 9 meses después de la fecha de fabricación.

Se recomienda protegerla del ambiente exterior.

Modo de empleo: Descongelar 240 min en refrigeración.

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