

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE YOGUR	1011800000007	YO

<b>FABRICANTE</b>	<b>NOMBRE DEL FABRICANTE</b>		
	PASTELERIA BUENAVISTA SL		
	<b>DIRECCIÓN</b>		
	CIUDAD ASUNCIÓN 42 BIS	CP 08030	NIF B65277923
	CALLE HOLANDA 25	CP 08917	
	<b>Nº R.S.I.:</b> 20.10064/CAT - 20.08919/CAT	<b>PAÍS DE ORIGEN:</b>	ESPAÑA

## DESCRIPCION (breve descripción del producto)

Crujiente base de pasta brisa, rellena de una deliciosa crema de yogur, cubierta por una fina capa de yema y decorada con caramelo y micro viruta de chocolate blanco y negro.

## INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Yogur Griego [(**LECHE** entera pasteurizada de vaca, **NATA**, proteínas de la **LECHE**, conservador (E-202) y fermentos **LÁCTICOS**); Base galleta [ Pasta brisa (Harina de **TRIGO**, azúcar, dextrosa, aromas, sal, colorante (betacaroteno)), Margarina (Grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, emulgente (E-471), sal, acidulante (E-330), conservante (E-200), aroma, colorante (betacaroteno)), Huevo líquido (**HUEVOS** de gallina, conservante (E-202, E-211), antioxidante (E-301), corrector del acidez (E-330)); Azúcar; Yema [ jarabe de glucosa, azúcar, agua, **HUEVO**, almidón modificado, grasa vegetal, conservante (E-202 y E-281), acidulante (E-334), colorantes naturales (E160b y E120)]; Gelatina [jarabe de glucosa y fructosa, agua, gelificantes (E-407, E-415), conservador (E 202), corrector de acidez (E 330)]; Preparado [Azúcar, **LECHE** desnatada en polvo, almidón de maíz, aceite vegetal de palma, almidón modificado (E-1422), polvo de **ALBUMINA**, aromas, sirope de glucosa, emulsionante (E-471), sal]; Crema [azúcar, almidón modificado, suero de **LECHE**, grasa vegetal de coco, dextrosa, albúmina de **HUEVO**, estabilizantes (E-401), conservante (E-202), colorantes (betacaroteno, extracto de pimentón y E-171), sal, aromas)]; Virutas negras (**SOJA, LECHE**), Virutas blancas (**SOJA, LECHE**), Preparado para abrillantar, caramelo (150d), aroma de yogur.

## IMAGEN DEL PRODUCTO

**Largo Unidad:** 30 cm

**Ancho Unidad:** 30 cm

**Alto Unidad:** 2,5 cm

**Peso Neto Unidad:** 1,600 kg

**Peso Bruto Unidad:** 1,820 kg



## MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE YOGUR	1011800000007	YO

**PRODUCTO**

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (mín. 3º a 5º máx.).  
 Este producto tiene una duración de 20 días en refrigerado.  
 CONGELACIÓN: Conservar en congelador (mín. -22º a -18º máx.).  
 Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.  
 Una vez descongelado conservar a 3º - 6º como máximo 24h.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS** (contenido en alérgenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuets y derivados <input type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input type="checkbox"/>
Soja y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>
Colorantes de declaración según Reglamento CE 1333/2008	

**EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS DE:**

Cereales que contengan gluten <input type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuets y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input checked="" type="checkbox"/>
Soja y derivados <input type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES** (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (kJ / Kcal)	1121/267
Grasas (g)	10
saturadas (g)	4,9
Hidratos de carbono (g)	39,7
azúcares (g)	29,53
Proteínas (g)	4,53
Sal (g)	0,40

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE YOGUR	1011800000007	YO

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE** (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

REFRIGERACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en lugar fresco 3 a 6°. Conservar refrigerado 3-6°.  
 CONGELACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en congelación (-18°C).  
 Conservar congelado (-18°C).  
 Conservar una vez descongelada (3 a 6°C).

**VIDA ÚTIL** (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

Refrigerado: 20 días durante todo el año, exceptuando los meses de verano 15 días  
 Congelado: 6 meses.  
 Refrigerado después de su descongelación: 24 horas.

**PRESENTACIÓN** (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta 1,600 kg aprox. sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.

**DESCRIPCIÓN DEL ENVASE** (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

Caja de cartón medidas 345x340x62 mm. PESO BRUTO CAJA 0,240 kg.

**CONTENIDO DEL ETIQUETAJE** (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes y alérgenos, código de barras, número de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alérgenos.

**PALETIZACIÓN** (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

150u por PALET STANDARD (ALTURA 1,62 cm). 6 cajas por piso, 25 pisos, 270 kg aprox.

LOGÍSTICA

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	03/09/2018	3