

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE MALLORQUINA	4090000000007	MLL

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

DESCRIPCIÓN (breve descripción del producto)

Melosa madalena rellena de crema vainilla y crema chocolate en espiral.

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Base bizcocho [Preparado (harina de **TRIGO**, azúcar, dextrosa, albúmina de **HUEVO**, almidón de **TRIGO**, almidón de maíz, proteína de **LECHE**, suero de **LECHE**, **LECHE** desnatada en polvo, emulgentes E472b, E477 y E471, gasificantes E450i y E500ii, grasa vegetal de coco, sal, espesante E415, enzimas, aromas); Preparado de bizcocho (Azúcar, almidón de **TRIGO**, almidón modificado, grasa vegetal de palma, harina de **TRIGO**, suero de **LECHE** en polvo, gasificantes (E-450 y E-500), emulgentes (E-481, E-472e, E-472b y E-475), sal, aromas, espesantes (E-415), jarabe de glucosa, **LECHE** desnatada en polvo); Aceite vegetal de girasol; **HUEVO** líquido (**HUEVO** de gallina, conservante (E-202, E211), antioxidante (E-301), acidulante (E-330)); Crema de **AVELLANAS** [Azúcar, aceite vegetal de girasol y soja, cacao desgrasado en polvo, almidón modificado, emulgente (lecitina de **SOJA**), pasta de **AVELLANA**, aromas y antioxidantes (E-304i, E-306)]; Crema [Jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, aceite vegetal de girasol, grasa vegetal refinada de karité, estabilizantes (E-460, E-466), colorantes (E-171, E-160a(ii), extracto de paprika), sal, emulgente (E-471), conservador (E-202), aroma, corrector de acidez (E-334)]; Gelatina [Jarabe de glucosa y fructosa, agua, gelificantes (E-407, E-415), conservador (E-202), corrector de acidez (E 330)]; Cristales de azúcar.

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 30 cm
Ancho Unidad: 30 cm
Alto Unidad: 3,5 cm
Peso Neto Unidad: 1,250 kg
Peso Bruto Unidad: 1,455 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 MALLORQUINA	4090000000007	MLL

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (mín 3° a 6° máx)
Este producto tiene una duración de 20 días en refrigerado.
CONGELACIÓN: Conservar en congelador (mín -18° a -22° máx)
Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.
Una vez descongelado conservar a 3° - 6° como máximo 24h
(Este producto pierde al congelar puesto que el azúcar glas al congelarse y descongelarse queda diferente, no afecta al sabor solo al aspecto).

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 checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados <input checked="" 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"/>
Cacahuetes 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 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"/>
Cacahuetes 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)	1465/350
Grasas (g)	16,2
saturadas (g)	3
Hidratos de carbono (g)	47,8
azúcares (g)	35,84
Proteínas (g)	3,0
Sal (g)	0,65

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE MALLORQUINA	4090000000007	MLL

PRODUCTO	<p>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)</p> <p>REFRIGERACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en lugar fresco 3 a 6°. Conservar refrigerado 0-10°. CONGELACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en congelación (-18°C). Conservar congelado (-18°C). Conservar una vez descongelada (3 a 6°C).</p>
	<p>VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)</p> <p>Refrigerado: 20 días durante todo el año, exceptuando los meses de verano 15 días. Congelado: 6 meses. Refrigerado después de su descongelación: 24 horas.</p>

LOGÍSTICA	<p>PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)</p> <p>Tarta 1,250 kg aprox.sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.</p>
	<p>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)</p> <p>Caja de cartón medidas 345x340x62 mm. PESO BRUTO CAJA 0,240 kg.</p>
	<p>CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)</p> <p>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.</p>
	<p>PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)</p> <p>150u por PALET STANDARD (ALTURA 1,62 cm). 6 cajas por piso, 25 pisos, 270 kg aprox.</p>

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	10/08/2018	7
PASTELERIA BUENAVISTA SL	29/07/2019	8