

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE MANGO	2779000000003	TMA

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)

Crujiente base de galleta, rellena de crema de yogurt cubierta por esencia y deliciosos trocitos de mango.

## INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Yogur griego (40%) ((**LECHE** entera pasteurizada de vaca, **NATA**, proteínas de **LECHE**, conservante (E-202), fermentos **LACTICOS**)), 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))), Mango a dados (20%)(Mango en dados, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, agua, espesante (E-1142), acidulante (E-330), conservante (E-202), colorante (E-160), aroma a mango)), Agua, Azúcar en grano, Preparado de queso ((Azúcar, **LECHE** desnatada en polvo, almidón de **TRIGO**, aceite vegetal de palma, polvo de **ALBUMINA** de **HUEVO**, aromas, sirope de glucosa, emulsionante (E-471), sal)), Gelatina ((Azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E-440i, E-509), correctores de la acidez (E-330, E-332ii), conservador (E-202), aroma)), Crema ((Azúcar, almidón modificado (E-1414), suero de **LECHE**, grasa vegetal de coco, dextrosa, estabilizante (E-401), conservador (E-202), aroma, anti apelmazante (E-516), colorantes (E-160a, E-171, E-160c), emulsionantes (E-471, E-472a))), Azúcares ((Glucosa, fructosa, sacarosa y agua)), Aroma de yogur ((Aroma natural de yogur, **LECHE** desnatada en polvo, acidulante (E-330))).

## IMAGEN DEL PRODUCTO

**Largo Unidad:** 29 cm  
**Ancho Unidad:** 29 cm  
**Alto Unidad:** 2,5 cm  
**Peso Neto Unidad:** 1,300 kg  
**Peso Bruto Unidad:** 1,505 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 MANGO	2779000000003	TMA

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (mín. 3º a 6º máx.). Este producto tiene una duración de 15 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 entre 3º y 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 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 checked="" 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)	851/202
Grasas (g)	7
saturadas (g)	3,2
Hidratos de carbono (g)	30,8
azúcares (g)	18,93
Proteínas (g)	3,47
Sal (g)	0,28

**DECLARACIÓN DE OMG'S** (utilización o no de productos OMG's)

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE MANGO	2779000000003	TMA

Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)

Se toma a temperatura fría.

Aspecto: cilíndrico      Olor: Yogur y Mango      Sabor: Yogur y Mango      Color: Blanco y Naranja

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

CONSERVACIÓN: Temperatura ambiente no superior a 20°C.

Producto descongelado conservar entre 3°C y 6°C.

Conservar a -18°C.

producto durante su transporte en vehículo isoterma o refrigerado.

CONGELACIÓN:  
TRANSPORTE: Mantener el

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

20 días durante todo el año EN ÉPOCAS SUPERIORES A 20°C CONSERVAR REFRIGERADA A 5°C.

Refrigerado después de su descongelación: 24 horas.

Congelado: 6 meses.

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

Tarta de 1,300 kg aprox. sobre blanda de cartón parafinada negra apta para alimentación.

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

Caja de cartón de MEDIDAS 279x275x84 mm. PESO: 0,205 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)

150 cajas por PALET STANDARD. 6 CAJAS por piso, 25 PISOS, 230 kg PESO

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	03/03/2020	8