

Ficha técnica TARTA LIMÓN

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta:	LI - TARTA DE LIMÓN
Descripción:	Esponjoso bizcocho con base de crema al limón acabado con una base de mermelada de limón natural con pequeñas decoraciones de chocolate.
Características organolépticas:	Forma: Redonda Textura: Esponjosa Exterior: Color amarillo con notas de trocitos de limón.



COMPOSICIÓN

Azúcar, harina de TRIGO, almidón de TRIGO y modificado, emulgente (E471, E322), aceite de coco totalmente hidrogenado, gasificantes (E450i, E500ii), LECHE desnatada polvo, jarabe de glucosa, sal, estabilizante (E415), aroma, LACTOSA, proteína de LECHE, HUEVO pasteurizado, aceite girasol refinado, agua; colorantes (E516, E160a, E120, E102), espesantes (E412, E466, E410), conservador (E202), corrector de acidez (E330, E331), aromas, suero de LECHE, grasa de palma totalmente hidrogenada; pulpa de limón (5%), jarabe de fructosa, zumo de limón, gelificante (E440ii), aroma lima-limón; polvo de cacao desgrasado, aceites vegetales (palma, colza), pasta de AVELLANA. Puede contener: SULFITO, SOJA, CACAHUETE y otro FRUTO CÁSCARA

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD	REFERENCIA
Escherichia Coli	Aus/1g	Ausencia
Salmonella sp	Aus/30 g	Ausencia
Shigella	Aus/30 g	Ausencia
Staphylococcus Aureus	Aus/0,1 g	Ausencia
Hongos y levaduras	Ufc/g	<5x10 ²
Listeria monocytogenes	Aus/25 g	Ausencia

Análisis realizados según el R.D. 2419/78, del 19 de mayo, modificado por R.D. 1355/83, del 27 de abril y por R.D. 1909/84, del 26 de Septiembre. Reglamento CE 1881/2006 DOUE20.12.2006 modificado por Reglamento CE 1126/2007, DOUE 29.9.2007; Reglamento CE 401/2006, DOUE L70/12 9.3.2006

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros por cada 100 g.

Valor Energético	411,02 KCal / 1719,71 KJ
Grasas total	8,89 g
de las cuales saturadas	2,21 g
Hidratos de carbono	79,47 g
de los cuales azúcares	18,53 g
Proteínas	3,26 g
Sal	1,35 g

ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	PRESENCIA	TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados: <i>Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedad híbridas</i>	Sí	No
Crustáceos y derivados: <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta, almejas, mejillones,</i>	No	No
Huevos y productos a base de huevo: <i>Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo ...</i>	Sí	No
Pescado y productos a base de pescado: <i>Extractos de pescado, proteína de pescado ...</i>	No	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets: <i>Mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de</i>	No	Sí
Soja y productos a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa ...</i>	No	Sí
Leche y sus derivados (incluida la lactosa): <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, margarinas, caseína,</i>	Sí	No
Frutos de cáscara y derivados: <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales de Brasil, castañas,</i>	Sí	No
Apio y productos derivados: <i>En forma de hojas, extractos, sal de apio, especies mezcladas con apio ...</i>	No	No
Mostaza y productos derivados: <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta ...</i>	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / Kg	No	Sí
Altramuces y productos a base de altramuces.	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos: <i>Pulpos, calamares, sepías ...</i>	No	No

Normativa aplicable: Basado en el Reglamento (CE) 1169/2011 y posteriores modificaciones.

PRESENTACIÓN

Tipo de Envase: Disco oro y caja de cartón
Unidades por caja: 1
Peso neto: 1200

PALETIZADO

Unidad / Caja: 1
Base caja: 6
Cajas / palet: 162

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Transporte: Furgón isotérmico
Almacenamiento: 30 días entre 0°C y +8°C
Vida útil: Producto refrigerado. 30 días

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Refrigerado: Servir y consumir. Si no se ha consumido totalmente, mantener el producto refrigerado 3 días, de 2°C a 6°C.
Congelado: Descongelar 2 horas en refrigeración y 30 minutos a temperatura ambiente antes de consumir el producto. Una vez descongelado no volver a congelar.

DECLARACIÓN OMG

Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente en Septiembre 22 de 2003. Esta afirmación se basa en la documentación del proveedor sobre el origen de los ingredientes declarados.

POBLACIÓN DESTINO

Toda la población, con excepción de personas alérgicas a los alérgenos presentes y declarados

NORMATIVAS LEGALES

R.D. 496/2010 Norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. Reglamento: 852/2004 Parlamento Europeo relativo a la higiene de productos de alimentación.

Nº Revisión: 9

Fecha Revisión: 22/01/2020

Razón Social: PASTELERÍA ARPA, S.L.

Teléfono: 93 383 28 75

RGSEAA: 20.34013/B