

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA MÚSICO	1000800000001	MU

FABRICANTE	<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	

## DESCRIPCIÓN (breve descripción del producto)

Melosa magdalena natural, rellena de crema, cubierta por diversos frutos secos y bañada con gelatina.

## 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 [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)]; Gelatina [Jarabe de glucosa y fructosa, agua, gelificantes (E 407, E 415), conservador (E-202), corrector de acidez (E-330)]; Pasas(5%)[Uvas pasas, aceite de girasol]; **ALMENDRA (2%)**; **CACAHUETES( 1%)**; **NUECES (1%)**.

## IMAGEN DEL PRODUCTO

**Largo Unidad:** 30 cm  
**Ancho Unidad:** 30 cm  
**Alto Unidad:** 3,5 cm  
**Peso Neto Unidad:** 1,448 kg  
**Peso Bruto Unidad:** 1,653 kg



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

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA MÚSICO	1000800000001	MU

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.

**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 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 checked="" type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	<input checked="" 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 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 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)	1536 / 367
Grasas (g)	17
saturadas (g)	3,4
Hidratos de carbono (g)	47
azúcares (g)	30
Proteínas (g)	5,2
Sal (g)	0,97

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA MÚSICO	1000800000001	MU

<b>PRODUCTO</b>	<p><b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE</b> (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><b>VIDA ÚTIL</b> (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>

<b>LOGÍSTICA</b>	<p><b>PRESENTACIÓN</b> (peso/unidad, formato de presentación)</p> <p>Tarta 1,500 kg aprox. sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.</p>
	<p><b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE</b> (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><b>CONTENIDO DEL ETIQUETAJE</b> (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><b>PALETIZACIÓN</b> (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	14/08/2018	1
PASTELERIA BUENAVISTA SL	30/07/2019	2