


# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTERLERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE NARANJA	1001600000000	NX

FABRICANTE	NOMBRE DEL FABRICANTE		
	PASTERLERIA 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

	DESCRIPCION (breve descripcion del producto)	IMAGEN DEL PRODUCTO
	<p>Melosa magdalena de chocolate con un suave sabor a naranja, cubierta con una fina capa de mermelada de naranja y bañada en cobertura de chocolate. Está decorada con microvirutas de chocolate blanco y rodajas de naranja confitada.</p> <p>INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)</p> <p>Bizcocho [Preparado bizcoho (azúcar, harina de <b>TRIGO</b>, fruta (naranja, manzana, azúcar, jarabe de fructosa, harina de arroz, gelificante (E440), aceite vegetal de palma, acidulante (E330), aroma, extracto de manzana, fibra de cítrico), cacao en polvo, almidón modificado de maíz, almidón de <b>TRIGO</b>, aceite vegetal (aceite vegetal totalmente hidrogenado de coco, jarabe de glucosa, proteína de <b>LECHE</b>), gasificantes (E450i, E500ii), emulgente (E471), albúmina de <b>HUEVO</b>, <b>LECHE</b> desnatada en polvo, sal, aroma, estabilizante (E415))), <b>HUEVO</b> pasteurizado (<b>HUEVOS</b> de gallina, conservantes (e202, E211), antioxidante (E301), corrector de acidez (E330)); Aceite refinado de girasol, Agua], Mermelada naranja [azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, pulpa de naranja, zumo concentrado de naranja, espesante (E1442), gelificante (E440ii), acidulante (E330), aroma de naranja, conservante (E202), colorante (E160)], Crema de cacao [azúcar, cacao desgrasado en polvo, aceites vegetales (girasol, palma), grasa vegetal de palma, grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), pasta de <b>AVELLANAS</b>, <b>LECHE</b> desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol), aroma], Naranja confitada [naranja cortada en discos, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, acidulante (E330), conservante (E202, E223) (<b>SULFITOS</b>)], Viruta chocolate [azúcar, manteca de cacao, <b>LECHE</b> entera en polvo, <b>LACTOSA</b>, suero de <b>LECHE</b> en polvo, emulgente (lecitina de <b>SOJA</b>), aroma natural de vainilla], Jarabe [agua, azúcar], Gasificante [Gasificante (E500ii, E450i), antiaglomerante (E170, E470b) y almidón de maíz]</p>	<p><b>Largo Unidad:</b> 30 cm <b>Ancho Unidad:</b> 30 cm <b>Alto Unidad:</b> 2,5 cm <b>Peso Neto Unidad:</b> 1,300 kg <b>Peso Bruto Unidad:</b> 1,550 kg</p> 

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE NARANJA	1001600000000	NX

PRODUCTO	<b>MODO DE EMPLEO</b> (instrucciones de utilización, si aplica)	
	REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (mín. 3º a 6º 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.	

PRODUCTO	<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b> (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"/>
PRODUCTO	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				

<b>EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS DE:</b>				
PRODUCTO	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 checked="" type="checkbox"/>
	Huevos y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
	Pescado y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>
PRODUCTO	Cacahuetes 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 type="checkbox"/>
	Leche y derivados (incluída la lactosa)	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>

<b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</b> (contenido en nutrientes por 100g de producto)		
Energía (kJ / Kcal)	1530 / 365	
Grasas (g)	18	
saturadas (g)	5,4	
Hidratos de carbono (g)	45,8	
azúcares (g)	31,74	
Proteínas (g)	4,65	
Sal (g)	3,16	

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE NARANJA	1001600000000	NX

PRODUCTO	<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE</b> (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).
	<b>VIDA ÚTIL</b> (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/embasado)  Refrigerado: 20 días durante todo el año, exceptuando los meses de verano 15 días. Congelado: 6 meses. Refrigerado después de su descongelación: 24 horas.
	<b>PRESENTACIÓN</b> (peso/unidad, formato de presentación)  Tarta 1,300 kg aprox. sobre blanda de cartón parafinada negra apta para alimentación.
LOGÍSTICA	<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE</b> (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)  Caja de cartón medidas 345x340x62 mm. PESO BRUTO CAJA 0,240 kg.
	<b>CONTENIDO DEL ETIQUETAJE</b> (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.
	<b>PALETIZACIÓN</b> (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)  156u por PALET STANDARD (ALTURA1,62 cm). 6 cajas por piso, 25 pisos, 270 kg aprox.

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	29/08/2018	6
PASTELERIA BUENAVISTA SL	18/07/2019	7
PASTELERIA BUENAVISTA SL	23/08/2023	8