

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA CREMA CATALANA	1001200000004	CC

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 catalana y crema quemada.

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

CREMA CATALANA [Crema [agua, azúcar, preparado lácteo [suero de **LECHE**, grasa vegetal de palma, jarabe de glucosa y proteína de la **LECHE**], preparado [almidón de maíz, sal, colorantes (E160ai, E160c)]; Licor Melody [agua, alcohol, base LÁCTEA (mantequilla y proteína de **LECHE**), base vegetal (grasa vegetal y proteína de **LECHE**), azúcar, aroma crema catalana, colorante (E-102, E-110)], 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, E471), gasificantes (E450i, E500ii), grasa vegetal (coco), sal, espesante (E415), enzimas y aromas), **HUEVO** pasteurizado (**HUEVO** de gallina, conservante (E202 y E211), antioxidante (E301), corrector de acidez (E330)), aceite de girasol y agua], YEMA [Jarabe de glucosa, azúcar, agua, **HUEVO**, almidón modificado de maíz, grasa vegetal, conservantes (E202, E281), corrector de acidez (E334) y colorantes naturales (E120, E160b)], GELATINA [Jarabe de glucosa y fructosa, agua, gelificantes (E407, E415), conservador (E202), corrector de acidez (E330)]

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 28 cm

Ancho Unidad: 28 cm

Alto Unidad: 3,5 cm

Peso Neto Unidad: 1,435 kg

Peso Bruto Unidad: 1,650 kg



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA CREMA CATALANA	1001200000004	CC

PRODUCTO

MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (mín. 3º a 6º máx.). Este producto tiene una duración de 15 días en refrigerado.
 CONGELACIÓN: Conservar en congelador (mín. -18º a -22º 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 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 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"/>
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 type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (kJ / Kcal)	899 / 214
Grasas totales (g)	7,7
saturadas (g)	2,6
Hidratos de carbono (g)	33,3
azúcares (g)	23
Proteínas (g)	2,8
Sal (g)	0,47

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA CREMA CATALANA	1001200000004	CC

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

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: crema quemada Sabor: crema quemada Color: amarillo huevo

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

CONSERVACIÓN:

REFRIGERACIÓN: Conservar entre 3°C y 6°C.

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

CONGELACIÓN: Conservar a -18°C.

TRANSPORTE: mantener el producto durante su transporte en vehículo isoterma o refrigerado.

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

Refrigerado: 20 días durante todo el año, 15 días meses de verano.

Refrigerado después de su descongelación: 24 horas.

Congelado: 6 meses.

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta de 1,500 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 MEDIDAS 279x275x84 mm. PESO 0,240 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, 270 kg APROX.

LOGÍSTICA

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	16/08/2018	1
PASTELERIA BUENAVISTA SL	14/08/2019	2
PASTELERIA BUENAVISTA SL	25/11/2019	3
PASTELERIA BUENAVISTA SL	03/03/2020	4
PASTELERIA BUENAVISTA SL	07/06/2023	5

Pág. 3