

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DULCE DE LECHE/ PASTELERIA BUENAVISTA	1915000000006	DDL

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)

Base de melosa magdalena, rellena de crema y cubierta de suave dulce de leche y virutas de chocolate blanco.

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Crema [agua, azúcar, LECHE entera en polvo, preparado (almidón de maíz, sal, colorantes (E160ai, E160c))], 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 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 (E450, E500), emulgentes (E481, E472e, E472b y E475), sal, aromas, espesantes (E415), jarabe de glucosa, LECHE desnatada en polvo), aceite vegetal de girasol, huevo líquido (HUEVO de gallina, conservante (E202 y E211), antioxidante (E301), acidulante (E330))], dulce de leche (16%) [dulce de leche (Jarabe de glucosa y fructosa, LECHE entera en polvo, agua, azúcar, LECHE desnatada en polvo, conservante (E202), agua, azúcar, almidón modificado (E1442), glicerina, espesantes (E460, E466), conservante (E202), sal, acidulante (E330)], gelatina [jarabe de glucosa y fructosa, agua, gelificante (E407, E415), conservador (E202), corrector del acidez (E330)], virutas de chocolate blanco [azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, LACTOSA, suero de LECHE en polvo, emulgente (E322), aroma natural de vainilla.].

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: 1,640 kg



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DULCE DE LECHE/ PASTELERIA BUENAVISTA	1915000000006	DDL

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. -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 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)	1008 / 240
Grasas (g)	8,5
saturadas (g)	2,58
Hidratos de carbono (g)	37,7
azúcares (g)	28,8
Proteínas (g)	3
Sal (g)	0,48

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DULCE DE LECHE/ PASTELERIA BUENAVISTA	1915000000006	DDL

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

Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento CE 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: dulce de leche

Sabor: dulce de leche

Color: marrón

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 1,400 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 amarilla 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, 250 kg aprox.

LOGÍSTICA

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	21/04/2023	7