

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	15.02.2017
Código EAN	8436015915602
	8436015915602
Código ITF 14:	18436015915609

TARTA DE ALMENDRA

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10151183
Compañía	
CSM IBERIA S.A.(ES)	60030
CSM GLOBAL	10151183

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Tarta con almendras (21%), ultracongelada
-----------------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

TARTA DE ALMENDRA (21%)

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen:	España
------------------------	--------

INSTRUCCIONES DE USO

Recomendación general			
Según instrucciones.			
instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	60 min	Temperatura: 20 °C
Comentarios	Descongelar durante 1 hora a temperatura ambiente o durante 2:30 horas en refrigeración (4°C). Se puede consumir 30 días después de la descongelación. Mantener en su envase y evitar corrientes de aire.		
Descongelación:	Tiempo:	150 min	Temperatura: 2 - 5 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	600 g	585 - 615 g		
Diámetro:	250 mm			

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico, Almendra, Pastel	Olor:	Típico, Almendra, Pastel
Aspecto visual:	Típico, Pasteles	Color:	Típico
Estructura:	Típico		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Huevo pasteurizado; Azúcar; **Almendra molida**; Margarina (Grasa vegetal: Palma; Aceite vegetal: Girasol; Agua; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471); Sal; Acidulante: Ácido cítrico (E 330); Conservador: Ácido sórbico (E 200); Aroma; Colorante: Carotenos (E 160a)); Decoración de azúcar (Azúcar en polvo; Cobertura con grasa vegetal (Grasa vegetal totalmente hidrogenada: Coco); Jarabe de glucosa; **Proteínas de la leche**); **Granillo de almendra**; **Harina de trigo**; Aroma; Conservador: Ácido sórbico (E 200).

Número de artículo: 10151183 Último cambio en: 15.02.2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.943 kJ	(466 kcal)
Grasas:	30,0 g	
de las cuales saturadas:	8,6 g	
Hidratos de carbono:	36,0 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	30,0 g	
Proteínas:	12,0 g	
Sal (Na x 2,5):	0,1300 g	

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n° 1169/2011)			
Cereales que contienen gluten y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	No	Sí
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Sésamo y productos derivados	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	PPM *	No	No
Altramuces y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No

* De acuerdo con el Reglamento (EU) n° 1169/2011, el Dióxido de azufre y los sulfitos solo necesitan ser mencionados en la etiqueta, como SO₂, cuando su concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Puede contener alérgenos

Puede contener trazas de: Soja.

INFORMACIÓN GMO

Este producto no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de GMO.

INFORMACIÓN PRODUCTOS ORGÁNICOS

Orgánico: No

INFORMACIÓN DIETÉTICA

Kosher: No
Halal: No

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/g	5 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/g	10				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
Coliforms:	/g	1 000				NF V08 - 050
E. coli:	/g	10				ISO 16649-2, AFNOR 3M 01/8-06/01
Mohos:	/g	100				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Levaduras:	/g	100				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/g	100				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Bacillus cereus:	/g	100				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Staphylococcus aureus:	/g	10				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/g	No detectable				ISO 11290-1, AFNOR BIO-12/09-07/02
Listeria monocytogenes:	/g	No detectable				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	No detectable				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66
Salmonella:	/25 g	No detectable				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

Número de artículo:	10151183	Último cambio en:	15.02.2017
---------------------	----------	-------------------	------------

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje

Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución

Peso neto:	3,60 kg	Peso bruto:	4,98 kg	Número de piezas:	6 PCE
------------	---------	-------------	---------	-------------------	-------

Embalaje primario:

Descripción:	Caja
--------------	------

Embalaje secundario:

Descripción:	Caja	Material:	cartón
--------------	------	-----------	--------

INFORMACIÓN JURÍDICA

Todos los productos cumplen la legislación europea e internacional.

DECLARACIÓN

Este documento es generado desde una base de datos QA/ERP validada. La necesidad de validar cada paso dentro de la base de datos garantiza que la información presente sea correcta y actualizada según nuestros conocimientos. Por lo tanto, este documento no necesita ser firmado. Aceptando esta ficha técnica, el cliente se asegura de disponer de la información más reciente sobre el producto. Todos los demás medios de comunicación no pueden garantizar estar al día, ya que no están cubiertos por una herramienta validada de gestión de C&D.