



## TARTA AMERICAN CARROT CAKE

Nº Revisión: 6

Fecha rev.: 01-12-17

Página: 1 / 4



### 1. DESCRIPCIÓN

**Tarta ultra congelada con bizcocho de zanahoria (81%), bañada con crema de queso (13%) y decorado con nueces tostadas**

Peso Neto: 1.300 g

Código EAN: 8436531401863

Código interno: 10571

### 2. INGREDIENTES

**Tarta ultracongelada con bizcocho de zanahoria (81%), bañada con crema de queso (13%) y decorado con nueces tostadas (3%).**

**INGREDIENTES:** Bizcocho de zanahoria (azúcar, harina de TRIGO, almidón de TRIGO, almidón, grasas vegetales (girasol , palma), suero de LECHE en polvo, gasificantes: E500ii, E450i, emulgentes: E481, E471, sal, GLUTEN de TRIGO, espesantes: E466, E412, E415, aroma, HUEVO líquido pasteurizado, aceites vegetales (girasol), agua, zanahoria (10%), NUEZ, canela, colorante:E-160<sup>a</sup>), **crema de QUESO** [preparado de NATA y grasas vegetales ultrapasteurizado (NATA (40%), LECHE desnatada pasteurizada, aceite vegetales (28%) (palmiste, coco, palma, colza, aceite completamente hidrogenado de almendra de palma, emulgentes: E472b, E435, E433, E471,estabilizante: E401), QUESO blanco pasteurizado (LECHE, NATA, sal, estabilizantes: E410, E407, E412, conservadores: E200 y fermentos LACTEOS), agua, preparado estabilizante (azúcar, dextrosa, gelatina, almidón modificado, LECHE en polvo), azúcar invertido], preparado para abrillantar (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes: E-407, E-440, corrector de acidez: E 330, conservador: E 202 , estabilizante: E509), **NUECES** tostadas.

Puede contener trazas de otros FRUTOS DE CÁSCARACA, CACAHUETES, Y SULFITOS.

### 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Característico del chocolate blanco.

Olor: Característico.

Sabor: Característico del producto.

### 4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS/CONTAMINANTES QUÍMICOS

Estos límites microbiológicos se acogen al reglamento CE 2073/05 y al RD 496/2010.

Departamento de Calidad Pastiolot



## TARTA AMERICAN CARROT CAKE

Nº Revisión: 6

Fecha rev.: 01-12-17

Página: 2 / 4

|                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| <b>Hongos y levaduras a 25°C</b> | < 5x10 <sup>2</sup> ufc/g |
| <b>E. Coli</b>                   | <10 ufc/g                 |
| <b>Staphilococcus Aureus</b>     | Ausencia ufc/g            |
| <b>Salmonella spp</b>            | Ausencia ufc/25g          |
| <b>Enterobacterias</b>           | 1x10 <sup>3</sup> ufc/g   |
| <b>Listeria monocytogenes</b>    | Ausencia ufc/25g          |
| <b>Microorganismos a 30°C</b>    | <1x10 <sup>5</sup> ufc/g  |
| <b>pH</b>                        | 7,22                      |
| <b>aw</b>                        | 9,939                     |

Las materias primas utilizadas en la fabricación de los productos de Pastiolot cumplen con la legislación vigente relativa a presencia de contaminantes químicos, pesticidas, metales pesados y micotoxinas. Pastiolot realiza tareas de verificación de este cumplimiento en función a un análisis de riesgo de la materia prima.

### 5. CARACTERISTICAS DEL ENVASADO

BASE: Plato de cartón dorado de 27,5 cm de diámetro.

ENVASADO PRIMARIO: Estuche de cartón Pastiolot (290 X 286 X 082 mm)

ENVASADO SECUNDARIO: Caja de cartón ondulado ANONIMA (593 x 300 x 263 mm)

### 6. CARACTERISTICAS DE LA PALETIZACION

UNIDAD: Estuches individuales de cartón Pastiolot

CAJA: Caja de 6 estuches

PALET: Palet de 28 cajas (4 base x 7 alto)

Palets protegidos con film estirable de PP (polipropileno)

### 7. DURACIÓN MÍNIMA

- VIDA UTIL: 12 meses
- FORMA DE INDICACIÓN: Consumir preferentemente antes del: dd/mm/aa

**8. LOTE:** Se compone de 4 dígitos: el primero hace referencia al último dígito del año y los otros son el día juliano.

### 9. NORMATIVAS

De acuerdo con la legislación europea y española vigente.

### 10. DECLARACIÓN OMG

Pa Artesà Olot, S.L. se complace en informarle que de acuerdo a la regulación UE 1829/2003, el artículo indicado en la **cabecera** de este documento, no contiene ningún

Departamento de Calidad Pastiolot

|   |                                       |                      |
|---|---------------------------------------|----------------------|
|  | <b>TARTA AMERICAN<br/>CARROT CAKE</b> | Nº Revisión: 6       |
|   |                                       | Fecha rev.: 01-12-17 |
|   |                                       | Página: 3 / 4        |

ingrediente modificado genéticamente y por tanto no están sujetos a ningún etiquetado especial tal como se describe en la mencionada legislación.

## 11. CONSERVACION Y UTILIZACION

CONSERVACIÓN: 12 meses manteniendo el producto a -18°C.

UTILIZACIÓN:

- Se recomienda cortar el producto antes de descongelar.
- Descongelar en frío (4-5°C) durante 3 horas.
- Una vez descongelado, no volver a congelar.
- Si el producto no se ha consumido totalmente, mantener en el frigorífico (4\*5°C) un máximo de 3 días.

## 12. DESTINO DEL PRODUCTO:

Este producto va destinado a consumidor final en general y a establecimientos de restauración colectiva.

## 13. RAZON SOCIAL, RSI

PA ARTESÀ OLOT, S.L.  
C/ Vallespir, 15 (P.I. La Canya) – 17800 OLOT (GIRONA)  
R.S.I.: 20.32924/GE

## 14. INFORMACIÓN ALÉRGENOS

| ALÉRGENO  | PRESENCIA |
|---|-----------|
| CEREALES CON GLUTEN y productos derivados.              | SI        |
| CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos             | NO        |
| PESCADO y productos a base de pescado                   | NO        |
| HUEVOS y productos a base de huevo                      | SI        |
| CACAHUETES y productos a base de cacahuetes             | TRAZAS    |
| SOJA y productos a base de soja                         | SI        |
| LECHE DE VACA y sus derivados (incluida la lactosa)     | SI        |
| OTROS FRUTOS DE CASCARA.                                | TRAZAS    |
| APIO y productos derivados                              | NO        |
| MOSTAZA y productos derivados                           | NO        |
| GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo | NO        |

Departamento de Calidad Pastiolot



## TARTA AMERICAN CARROT CAKE

Nº Revisión: 6

Fecha rev.: 01-12-17

Página: 4 / 4

|  |               |
|--|---------------|
| ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/jk o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> | <b>TRAZAS</b> |
| ALTRAMUCES y productos a base de altramuces  | <b>NO</b>     |
| MOLUSCOS y productos a base de moluscos  | <b>NO</b>     |
| NUEZ   | <b>SI</b>     |

### 15. VALOR NUTRICIONAL EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO

| Información nutricional por cada<br>100 g de producto |                     |
|---|---------------------|
| VALOR ENERGÉTICO                                      | 1551 kJ<br>372 kcal |
| GRASAS<br>de las cuales SATURADAS                     | 23,1 g<br>16,1 g    |
| HIDRATOS DE CARBONO<br>de los cuales AZÚCARES         | 36,4 g<br>24,2 g    |
| PROTEÍNAS   | 2,9 g               |
| SAL   | 0,53 g              |

Departamento de Calidad Pastiolot

Documento propiedad de PA ARTESÀ OLOT, S.L. CL. Vallespir, 15 (Pol. Ind. La Canya), 17800 OLOT(Girona).  
Cualquier copia puede ser obsoleta.