

FICHA TÉCNICA

Código: TAR-0118

Nombre comercial: TARTA KINDER 1500G

Cantidad neta: 1,5 Kg

Composición: Huevo liquido, crema blanca de avellanas (kinder) (Azúcar, aceite vegetal, (palma y colza), leche descremada en polvo (16 %), avellana (10 %), leche entera en polvo (6,5 %), suero de leche en polvo, lactosuero, emulsionante, lecitina de girasol, aroma), nata 35% m.g. (Nata (leche) (mínimo 35,1 % MG) y estabilizantes (E460i, E466 y E407).), mix vegetal (Agua, Grasa Vegetal hidrogenada de palma(26%), Azúcar(11%), Proteína de leche, Estabilizante: jarabe de sorbitol(E 420ii), Hidroxipropilcelulosa(E463), Emulsionante: Ésteres mono y diacetil tartáricos de los monos y diglicéridos de ácidos grasos (E472e), lecitina de soja (E322), Ésteres lácticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E472b), Sal, Aroma, Colorante : betacaroteno (E 160a)), agua, azúcar, aceite (Aceite de Girasol refinado y winterizado y Dimetilpolisiloxano (E900)), harina candeal, preparado para bizcochos (harina de trigo, grasa vegetal, almidón modificado E1414, suero de leche en polvo, levadura química E450i, E500ii, jarabe de glucosa, gluten de trigo, emulsionante E415, sal, proteína de la leche, angiaglomerante E551, aroma), sanett (Azúcar y gelatina de cerdo), cacao en polvo 10-12% alk rojo (Cacao en polvo alcalinizado medio rojizo, 10-12%), chocolate negro (decorcrem 515) (Azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo (15.0%), grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), suero de LECHE en polvo, pasta de AVELLANAS (2.0%), emulgente (lecitina de girasol) y aroma), propinato de sodio E-281, sorbato de potasio E-202, acido lactico, kinder bueno negro (barra)

Alérgenos: Contiene **GLUTEN, FRUTOS SECOS, HUEVOS, LACTEOS, SOJA, SULFITOS, ALTRAMUZ.**

Información nutricional:

<u>Por cada 100</u>	
V.E. kcal	762,65
V.E kJ	3.182,96
Grasas	45,28
Grasas saturadas	11,69
Hidratos de carbono	43,23
Azúcares	34,76
Proteínas	37,02
Sal	99,59

Conservacion y caducidad:

<u>Temperatura</u>	<u>Consumo preferente</u>
Congelación (-18°C)	180 días
Refrigeración (5°C)	12 días
Tª Ambiente	6 días

Aditivos:

<u>Aditivo</u>	<u>Cantidad</u>
ACIDO LACTICO	1,33 ML
PROPINATO DE SÓDIO E-281	2,00 G
SORBATO DE POTASIO E-202	2,00 G

Parámetros microbiológicos:

<u>Parámetro</u>	<u>Valor</u>
Detección Salmonella Spp.	No detectado
Investig Escherichia coli	Ausencia
Investig Listeria Monocytogenes	Ausencia
Recuento Estafilococos Coagulasa +	<100
Recuento Mohos y Levaduras	<10,0

Formatos:

<u>Descripción</u>	<u>Medidas (largo x ancho x alto)</u>	<u>Peso bruto</u>
UNIDAD	290 X 290 X 90 mm	1.705 g

Descripción del proceso de elaboración:

- Marca del fabricante
- Recepción de las materias primas.
- Almacenamiento de las materias primas según temperatura (congelación, refrigeración y temperatura ambiente)
- Preparación de los ingredientes.
- Dosificación.
- Mezclado.
- Ultracongelación a -30°C.
- Envasado.
- Almacenamiento según temperatura (congelación, refrigeración o temperatura ambiente)
- Paletizado.
- Embalado.
- Distribución según temperatura (congelación, refrigeración o temperatura ambiente)

Información del etiquetado:

Se indicará la siguiente información exigida por *RE (UE) 1169/2011*:

- Denominación de venta
- Lista ingredientes
- Listado de alérgenos
- Peso neto
- Fecha de caducidad / consumo preferente
- Lote
- Condiciones de conservación
- Identificación industria
- Información nutricional por 100 g

Modo de conservación: Para los productos congelados, descongelar en refrigeración durante 4-5 horas aproximadamente. Para los productos descongelados o refrigerados, mantener en refrigeración hasta su consumo, preferentemente en algún tipo de atmósfera protectora.