

	FORMULARIO	F-PP-00-01 Hoja 1 de 2
	FICHA TÉCNICA	Edición: 1 Fecha: 02-2016 Fecha rev: abril 2021

TARTA SANTIAGO 800g

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DEFINICIÓN: Producto de repostería de alta calidad que cuenta con el certificado de Indicación Geográfica Protegida Tarta de Santiago (IGP) con n° de registro TS-I-018 elaborado sin conservantes ni colorantes que consiste en una mezcla de varios ingredientes, cocinado y congelado.

FABRICANTE Y MARCA: PANIFICADORA MENCER. MENCER

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Frío industrial a -18°C

CONSUMO PREFERENTE: 12 meses después de la fecha de fabricación manteniéndola en frío industrial de -18°C

MODO DE EMPLEO Y GRUPO DE RIESGO DE CONSUMO: Descongelar a Tª ambiente No volver a congelar una vez descongelado. Consumir en un plazo no superior a 10 días después de su descongelación Apta para consumo a todas las edades salvo lactantes y alérgicos a los productos descritos en el etiquetado.

DESCRIPCIÓN/ SIGNIFICADO DEL LOTE : Incremental numérico/Número de orden de producción interno.

TAMAÑO LOTE FABRICACIÓN (uds/día máx): 400 uds

TIPO DE TRATAMIENTO DE CONGELACIÓN: Ultracongelación mecánica.

DESCRIPCION EXTERNA DE LA VARIEDAD: Formato redondo, con la cruz de Santiago en la superficie



LISTA DE INGREDIENTES

ALMENDRA	≥33%
AZÚCAR	≥33%
HUEVO PASTEURIZADO	≥25%
AZÚCAR GLASSÉ: azúcar, grasa totalmente hidrogenada de palma y antiaglomerante:óxido de silicio (E:551)	*
RALLADURA DE LIMÓN	*
BRANDY	*

- Los ingredientes aparecen en la tabla en orden decreciente de peso

**FORMULARIO**F-PP-00-01
Hoja 2 de 2**FICHA TÉCNICA**Edición: 1
Fecha: 02-2016
Fecha rev: abril 2021

VALOR MEDIOS NUTRICIONAL/100g		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (después de la cocción)	
Grasa	24,09g		Ausencia /0.1 g
--de la cuales saturadas:	4.7g	<i>ESTAFILOCOCCUS ADNasa +</i>	
Proteínas	11.54g	<i>shigella</i>	Ausencia/30 g
Hidratos de carbono	38.7g	<i>Escherichia Coli</i>	Ausencia/g
--de los cuales azúcares	38,51g		
Sal	0.053g	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia /25g
Valor Energético (Kj)	1779kj	<i>Salmonella</i>	Ausencia/30 g
Valor Energético (Kcal)	427kcal		

TAMAÑOS, PESO Y FORMATOS		LISTAS DE COMPONENTES ALÉRGICOS	
<u>Forma</u>	Redonda	Frutos con cáscara	Almendra,
<u>Dimensiones</u>	Diámetro: 300 mm	Huevo y productos derivados	Huevo Pasteurizado
<u>Peso</u>	800g		

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL DE ENVASE/EMBALAJE			PALETIZACIÓN: Composición de palets de formato europeo 1200x800mm	
Primario	Molde para horno		Nº unidades/caja	1
			Nº cajas/tanda	8
Secundario	Tipo	Caja de 1 ud	Nº de tandas	25
	Material	Cartón ondulado	Nº cajas /palet	200
	Peso	118g	Nº unidades/palet	200
	Dimensiones	300x295x45	Altura total palet conformado	1500 mm aprx

DECLARACIÓN OGMs: Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el art. 13 del Reglamento CE nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente ya que ninguno de los ingredientes que lo componen provienen ni contiene OGMs.

NORMATIVA LEGAL APLICABLE

- Real Decreto 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y modificaciones
- Directiva 2003/89/CE (Indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios).
- RD 2220/2004 de 26 Noviembre (incorpora al ordenamiento interno la directiva anterior) y modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones.
- Reglamento UE nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- RD 496/2010, 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería