

1. Denominación Legal:

Producto de Pastelería, Confitería, Bollería y Repostería.

2. Descripción del producto:

Tarta de pastelería de forma redonda constituida por capas de bizcocho de cacao regado, relleno con mousse de trufa y canteado con mousse de trufa y bolitas de tres chocolates, decorado con una base de chocolate blanco y negro.



3. Información Logística:

Unidades por caja: 1 Unidad.
Cajas por palé: 90 Cajas.

Cajas por base de palé: 6 Cajas.
Dimensiones del palé: 120x80

4. Envasado y Condiciones de Conservación:

Envasadas sobre bandejas de cartón doradas e introducidas en cajas de cartón ambas aptas para el uso alimentario.
Almacenamiento y Distribución a temperatura menor o igual a - 18 °C.

5. Instrucciones para su consumo:

- 1) Extraer el producto de su caja.
- 2) Dejarlo descongelar a temperatura de refrigeración (0 - 5 °C).
- 3) Guardar en el frigorífico (+ 4 °C) hasta el momento de su consumo.

6. Contenido Neto / Volumen Neto:

Peso de la tarta 1.900 grs. para 14 porciones (aproximadamente).

7. Composición Cualitativa:

Azúcar, harina de **TRIGO**, clara y yema de **HUEVO** líquida pasteurizada, cacao en polvo, almidón, sorbitol, beta-caroteno, cobertura de chocolate, **NATA**, **LECHE** desnatada, proteínas de **LECHE**, conservante (E200), estabilizantes (E340ii, E460i, E466), aceite vegetal (girasol, soja, colza), grasas vegetales hidrogenados y no hidrogenados (palmiste/nabina/palma), suero de **LECHE** en polvo, **LACTOSA**, emulgentes (lecitina de **SOJA**, E472b, E476), cacao desgrasado en polvo, pasta de **AVELLANA**, antioxidante (E306, E304i), harina de arroz, pasta de cacao, manteca de cacao, harina de **TRIGO** integral, suero dulce en polvo, agente de recubrimiento E414, **MALTA**, sal, aromas (vainilla, **LECHE**)

8. Información sobre OMG:

El producto no contiene ingredientes con OMG o que procedan de otros que hayan sido modificados genéticamente. Por tanto, no requiere ser etiquetado de acuerdo al contenido de los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003 acerca de la autorización, etiquetado y trazabilidad de alimentos y piensos modificados genéticamente.

	FICHA TÉCNICA: <u>TARTA TRES CHOCOLATES</u> NºRGSA: 20.35121/CO	NUEVA REPOSTERÍA, SL. C/ Las Eras, 15 Montalbán de Córdoba Teléfono: 957 310 652
---	---	--

9. Información de Alérgenos:

Según la Directiva 2000/13/CE y sus modificaciones posteriores, y el RD 1334/1999 y sus modificaciones posteriores.	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamet o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	+	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	+
Soja y productos a base de soja	+	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y derivados	+	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	-	+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

10. Etiquetado del producto:

El etiquetado será según el Reglamento (CE) nº 853/2004, el RD. 1334/1999 sobre etiquetado general de productos alimenticios, y el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, donde figura la denominación genérica del producto, la razón social, los ingredientes ordenados de mayor a menor, destacando aquellos ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias alimentarias, la fecha de consumo preferente que corresponde con 12 meses desde la fecha de fabricación, el número de lote, condiciones de conservación que es en congelación a temperatura \leq a - 18 °C, y el NºRGSA 20.35121/CO.

Se anota en la etiqueta "Contiene gluten, huevo, soja, leche, frutos secos (avellanas)".

Así mismo se indica: "En la línea de producción hay presencia de cacahuets, sésamo, otros frutos secos de cáscara (pistachos, etc.)".

11. Loteado del producto:

El número de lote corresponde con la fecha de fabricación.

Esta fecha de fabricación se expone al revés, es decir, AAMMDD.

12. Controles de calidad:

Se hacen controles microbiológicos de producto por parte de Laboratorio Certificado ALACOR. Para los productos finales de pastelería, confitería, bollería y repostería se establecen los siguientes parámetros junto con los valores límites establecidos en el cuadro siguiente en base a la Normativa del RD 2419/1978 (Normativa derogada pero tomada como referencia), y al Reglamento (CE) nº 2073/2005:

Parámetro	Límites
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	0
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/0,1 g)	0
<i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/g)	10 ²