

1. Denominación Legal:

Producto de Pastelería, Confitería, Bollería y Repostería.



2. Descripción del producto:

Especialidad de pastelería formada por bizcocho de harina de almendra, crema de yema de huevo y recubrimiento de glaseado de chocolate sin lactosa y granillo de almendra.

3. Información Logística:

Unidades por caja: 1 Unidades.

Cajas por base de palé: 8.

Cajas por palé: 144 x 2 Estuches.

Dimensiones del palé: 120x80.

4. Envasado y Condiciones de Conservación:

Se presenta sobre una bandeja de cartón dorada, envasada a su vez en un estuche, todo ello apto 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, durante un periodo no superior a 3 días.
- 4) Nunca volver a congelar.

6. Contenido Neto / Volumen Neto:

Contiene: 1 Unidad.

Peso/Unidad: 750 grs. (aproximadamente).

7. Composición Cualitativa:

Azúcar, **HUEVO**, **LECHE** sin lactosa, almidón de maíz, harina de **ALMENDRA**, aceite de girasol, agua, **NATA** sin lactosa, granillo de **ALMENDRA**, jarabe de glucosa, pasta aroma limón, almidón modificado, pasta de cacao, glucosa, pasta aroma merengada, vainillina, espesante E415, emulgente E322 lecitina de **SOJA**, gelificante E440, acidulante E330, E334, conservante E202, E220, colorantes E160a, E160c, E129, aroma vainilla, aroma, decoración: cerezas confitadas, physalis, kunquats.

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.

9. Fases de elaboración:

1. Recepción y Almacenamiento de materias primas.
2. Montado de los ingredientes.
3. Horneado. A temperaturas entre 180 °C hasta 260 °C.
4. Enfriado y desmoldeado.
5. Elaboración producto (añadido de relleno y calado).
6. Decoración final.
7. Envasado y etiquetado.
8. Almacenamiento en cámara de congelación a temperatura menor a -18 °C.
9. Distribución a temperatura de congelación a temperatura menor a -18 °C.

10. Información nutricional:

La Información Nutricional por 100 gr de producto basada en el cálculo efectuado a partir de los valores medios de los ingredientes utilizados es:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gr	
Valor energético (Kj/Kcal)	1165,97 278,92
Grasas (en g):	12,71
de las cuales saturadas(en g):	4,36
Hidratos de carbono (en g):	35,90
de los cuales azúcares (en g):	23,44
Proteínas (en g):	4,26
Sal (en g):	0,05

	FICHA TÉCNICA: TARTA CON HARINA SIN GLUTEN Y LECHE SIN LACTOSA NºRGSA: 20.35121/CO	NUEVA REPOSTERÍA, SL. C/ Las Eras, 15 Montalbán de Córdoba Teléfono: 957 310 652
---	--	---

11. 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 (sin incluir la lactosa)	+	-
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	-	-

12. Etiquetado del producto:

El etiquetado será según 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: "En la fábrica se utilizan productos que contienen gluten, lactosa, cacahuets, sésamo, y otros frutos secos de cáscara (nueces, etc.)".

También se indica: "Contiene colorante E129: puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños".

13. Loteado del producto:

El número de lote corresponde con la fecha de fabricación. Esta fecha de fabricación se expone al revés mediante el siguiente formato: AMMDD, correspondiendo la primera letra, la A, a la última cifra del año en curso, MM las 2 cifras del mes, y DD, las correspondientes al día que se ha fabricado.

14. 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