



Ficha Técnica

FT 262 – Tarta de Red Velvet con Queso

Nº:FTP 262

Página. 1 de 2

NA No: NA2022.03

Fecha: 2022-05-25

Versión: 1.3

Descripción del producto : Producto de pastelería ultracongelado, hecho con pasta terciopelo rojo relleno de crema y mezcla de queso crema y adornado con chocolate blanco en escamas y cuentas de suspiros.

Consumidor objetivo: Consumidor en general, excepto personas alérgicas o con cualquier sensibilidad componentes mencionados en la "Lista de ingredientes" y "Lista de alérgenos".



Características del producto

Físico:

Formato	Dimensiones medias (cm)	Peso medio (kg)	Relleno	Código de ventas
Circular	24,0x4,5	2.000	Con (Ver descripción)	63300
Rodajas circulares	24,0x4,5	2.000	Con (Ver descripción)	43300

Microbiológico:

Características microbiológicas		
Parámetro microbiológico	Método	Valor máximo permisible *
Cuantificación de microorganismos a 30°C	ISO 4833-1:2013	≤ 10 ⁵ UFC/g
Cuantificación de moldes	ISSO 21527-2:2008	≤ 10 ³ UFC/g
Cuantificación de levaduras	ISSO 21527-2:2008	≤ 10 ⁵ UFC/g
Cuantificación de coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 ⁴ UFC/g
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 ² UFC/g
Cuantificación de Staphylococci coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 ² UFC/g
Esporas de clostridios reductoras de sulfito	NP 2262:1986	Negativo a 0.01g
<i>Salmonella spp</i> Investigación	ISO 6579-1:2017	Negativo/25g
Investigación de <i>Listeria Monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017	Negativo/25g

*Fuente: "Guía de Valores para la evaluación de la calidad microbiológica de los alimentos cocinados listos para consumir" - Instituto Nacional de Salud Dr. Ricardo Jorge

Ingredientes:

Harina compuesta red velvet 32,4% [azúcar, harina de TRIGO, grasa de palma no hidrogenada, suero de LECHE, almidón modificado, gasificantes (E450, E500), cacao, espesante (E415), colorante (E120) y aroma], NATA [agua, aceites y grasas vegetales totalmente hidrogenados (palmera, girassol y colza en proporciones variables), azúcar, proteínas de LECHE, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de girassol, E322 lecitina de SOJA), estabilizadores (E460, E463, E466, E420, E401, E340), regulador de acidez (E340), sal, aromas, colorante (betacaroteno, carotenos)], agua, azúcar, HUEVO, aceite de girasol refinado, semi preparado de LECHE [azúcar, aceites y grasas vegetales totalmente hidrogenados (palma, girasol), LECHE desnatada en polvo, LACTOSA (de LECHE), emulsionante (E322 lecitina de girasol), jarabe de glucosa, agente de recubrimiento (E904), aroma (vainillina)], QUESO crema 2,9% [NATA, cultivo de ácido LÁCTICO, LECHE, sal], LECHE condensada [LECHE entera, azúcar], desmoldante [óleo vegetal (semillas de colza), agua, emulsionante (E476), espesante (cera vegetal: E903)], limón, canela y pasta colorante alimentario [jarabe de glucosa, agua, sacarosa, colorante (E122*), gelificante (E406), colorante (E110*), acidulante (E330), colorante (E102*), conservante (E202)]. E102, E110 e E122 – Pueden tener efectos negativos en la actividad y la atención de los niños.

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración



Ficha Técnica

FT 262 – Tarta de Red Velvet con Queso

Nº:FTP 262

Página. 2 de 2

NA No: NA2022.03

Fecha: 2022-05-25

Versión: 1.3

Lista de alérgenos:

Alérgenos (incluidos los productos derivados)	SÍ	RASTROS	NO
Cereales con gluten	X		
Crustáceos			X
Huevos	X		
Pescado			X
Cacahuetes		X	
Soja	X		
Leche	X		
Frutas peladas		X	
Apio			X
Mostaza			X
Semillas de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg		X	
Altramuces			X
Moluscos			X

Información nutricional:

Parámetros	Por 100grs de producto
Energía (kJ/Kcal)	1428/341
Lípidos (g)	17,6
de los cuales Ácidos Grasos Saturados (g)	6,8
Hidratos de carbono (g)	40,9
de los cuales Azúcares	31,5
Proteínas	4,7
Sal	0,8

Embalaje:

Producto colocado en cajas de cartón selladas, envuelto en película retráctil y transportado dentro de cajas de cartón canelado simples.

Conservación/Validez:

Para conservar todas las características de la calidad del producto, éste debe estar debidamente aislado de otros alimentos y/o materias primas que puedan transmitir olores o contaminación.

No te congeles de nuevo.

Deberá conservarse en las siguientes condiciones:

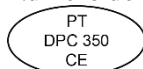
Local	Temperatura	Vigencia
En la cámara fría	-18 °C	Máximo 12 meses
En el refrigerador (después de la descongelación)	0 a 4°C	Consumir en un plazo de 4 días

Nota: El producto se almacena en cámaras frigoríficas, por lo que debe evitar las entradas y salidas constantes en ellas, para no provocar ningún tipo de oscilaciones térmicas en su interior, con el fin de garantizar la seguridad del producto.

Modo de preparación:

Descongelar entre 0-4°C durante aproximadamente 8 horas.

Número de control veterinario:



Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración