



# FICHA TECNICA

## FT 089 - Tarta de Manzana

Nº:FTP 089

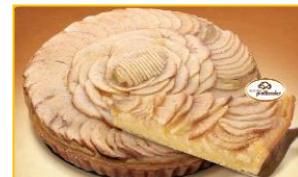
Página.1 de 2

NA N°: NA2019.02

Fecha: 2019-02-16

Versión:1.9

**Descripción del producto:** Producto de pastelería ultracongelado, elaborado con masaada con nata y trozos de manzana y cubierto con manzana arrollada.



**Consumidor objetivo:** Consumidor en general, excepto las personas alérgicas o con alguna sensibilidad a alguno de los componentes mencionados en la "Lista de ingredientes" y "Lista de alérgenos".

### Características del producto

Físico:

Formato	Dimensiones medias (cm)	Mediano (kg)	Relleno	Código de ventas
Circular	27.0x4.5	1.400	Con (ver descripción)	62111
Circular en rodajas	27.0x4.5	1.400	Con (ver descripción)	43111

Microbiológico:

Parámetro microbiológico	Método	Valor máximo permisible *
Cuantificación de microorganismos a 30°C	ISO 4833-1:2013	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Cuantificación de moldes	ISSO 21527-2:2008	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g
Cuantificación de levaduras	ISSO 21527-2:2008	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Cuantificación de coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 <sup>4</sup> UFC/g
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
Cuantificación de Staphylococci coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
Esporas de closporas reductoras de sulfito	NP 2262:1986	Negativo a 0.01g
<i>Salmonella spp Investigación</i>	ISO 6579-1:2017	Negativo/25g
<i>Investigación de 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:** Manzana (45%), masa arenosa (harina de **trigo**, azúcar, la margarina (palma, girassol y **soja**)), sal, emulsionante (E471), conservante (E202), regulador de la acidez (E330), sabores, colorantes (E160a), **huevos**), crema (apple (42%), azúcar, almidón, suero de **leche**, aceite vegetal (coco), jarabe de glucosa, regulador de la acidez (170), emulsionante (E472b), proteínas **leche**, espesante (E401), estabilizador (E516), sal, colorante (E160a) y sabor (**leche**)), el relleno (jarabe de glucosa, manzana seca (10%), azúcar, almidón acidificante (E330), antioxidante (E300, E223 (contiene **sulfitos**)), conservante (E202)), gelificantes (E406, E440), reguladores de la acidez (E330, E452), colorante (E150d), conservante (E202) y sabor).

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración



# FICHA TECNICA

## FT 089 - Tarta de Manzana

Nº:FTP 089

Página.2 de 2

NA Nº: NA2019.02

Fecha: 2019-02-16

Versión:1.9

### 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

**Declaración nutricional por 100g de producto** - Energía: 800/191 kJ/Kcal; Lípidos: 3,4g; de los cuales ácidos grasos saturados: 1,76g; Carbohidratos: 38,9g; de los cuales azúcares: 21,54; Proteína: 1,3g; Sal: 0,5g.

### Embalaje:

Producto colocado en embalaje de cartón sellado, envuelto en film retráctil y transportado dentro de cajas simples de cartón canelado.

### Conservación/Validez:

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

No vuelvas a congelar.

Debe conservarse en las siguientes condiciones:

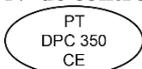
Local	Temperatura	Vigencia
En la cámara frigorífica	-18 °C	Máximo 12 meses
En el refrigerador (después de descongelar)	0 a 4°C	Consumir en 4 días

**Nota:** El producto se almacena en cámaras frigoríficas, por lo que debe evitar las constantes entradas y salidas 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.

### Nº de control veterinario:



Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración