



Ficha Técnica FT 005 - Tarta Frambuesa		N.º: FTP 005
		Página 1 de 2
NA N.º: NA2019.02	Fecha: 2019-02-16	Versión: 1.9

Descripción del producto: Producto de pastelería ultracongelado, hecho con unabase de pastelería de arena, mousse de chocolate, crema, leche condensada y cubierto con mermelada de frambuesa.



Consumidor objetivo: Consumidor en general, excepto personas alérgicas o con cualquier sensibilidad a alguno de los componentes mencionados en la "Lista de Ingredientes" y "Alérgenos".

Características del producto

Físico:

Formato	Dimensiones medias (cm)	Mediano (Kg)	Relleno	Código de ventas
Circular	28,0x3,0	1,300	Sin	63073

Microbiológico:

Parámetro microbiológico	Método	Valor máximo permisible *
Cuantificación de microorganismos a 30°C	ISO 4833-1:2013	$\leq 10^5$ UFC/g
Cuantificación de moldes	ISSO 21527-2:2008	$\leq 10^3$ UFC/g
Cuantificación de levaduras	ISSO 21527-2:2008	$\leq 10^5$ UFC/g
Cuantificación de coliformes 30°C	ISO 4832:2006	$\leq 10^4$ UFC/g
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	$\leq 10^2$ UFC/g
Cuantificación de Staphylococci coagulase +	ISO 6888-2:1999	$\leq 10^2$ UFC/g
Esporas de closporras 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:

Relleno (53%) (crema (grasas vegetales, azúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de la **leche**, emulsionantes (472e, E322 contiene **soja**, E472b), sal, aromas, colorantes (E160a), chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante (E322 contiene **soja**, sabor), **huevos**, **leche** condensada (**leche** pasteurizada (55%) y azúcar (45%), gelatina, **leche** entera en polvo)), masa lijado (harina de **trigo**, azúcar, margarina vegetal (grasa vegetal (palma, **soja** y girasol), sal (1%), emulsionante (E471), conservante (E202), ácido regulador (E330), sabores, colorantes (E160a)), la cobertura de frambuesa (azúcar, frambuesa (29%), jarabe de glucosa-fructosa, almidón, agente gelificante (E440), espesante (E415), conservante (E202), reguladores de la acidez (E330, E331iii), aroma).

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración



Ficha Técnica FT 005 - Tarta Frambuesa		N.º: FTP 005
NA N.º: NA2019.02	Fecha: 2019-02-16	Página 2 de 2
		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: 1294/309 kJ/Kcal; Lípidos: 17.8g; de los cuales ácidos grasos saturados: 14.8g; Carbohidratos: 33.6g; de los cuales azúcares: 26.7g; Proteína: 4.1g; sal: 0.2g.

Embalaje:

Producto colocado en cajas de cartón selladas, envuelto en película retráctil y transportado dentro de cajas de cartón canelado simples.
No te congeles de nuevo.

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.

Preparado: Departamento de Calidad	Aprobado: Administración
------------------------------------	--------------------------