

**Descripción del producto:** Producto de pastelería ultracongelado, hecho con c) dorados, rellenos y cubiertos con una mezcla de nata, queso y leche condensada y decorados con nuez tierra.



**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:

LOGÍSTICA				CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS				
Código de ventas	Unid / Cx	código de barras EAN13	Formato	Dimensiones medias (cm)	Peso neto promedio (grs)	Relleno	Color	Sabor
43301	1		RODAJAS REDONDAS	24,0x4,5	2.000-2.100	Con (ver descripción)	Naranja, blanco y bebé (Ver imagen)	Distintivo (Dulce)
63301			Ronda ENTERA					

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Parámetro microbiológico	Método	Valor máximo permisible *
Cuantificación de microorganismos a 30°C	ISO 4833:2002	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Cuantificación de mohos y levaduras	ISO21527:2008	≤ 10 <sup>6</sup> UFC/g
Cuantificación de coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 <sup>0</sup> UFC/g
Cuantificación de Staphylococci coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
Esporas de clostridios reductoras de sulfito	NP 2262:1986	Negativo a 0.01g
<i>Salmonella spp Investigación</i>	ISO 6579:2002	Ausencia/25g

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

### Ingredientes:

Masa [harina compuesta de zanahoria [azúcar, harina de TRIGO, almidón modificado (patata, E1414), suero de LECHE en polvo, aceite vegetal refinado (palma), zanahoria en polvo (2%), proteínas LÁCTEAS, levadura (E450i, E500ii), sal, GLUTEN de trigo, espesantes (E466, E415, E412), emulsionante (E481), colorantes (E160a (i), E160c, E120) y enzimas], HUEVO, aceite de girasol refinado y agua], NATA [agua, grasas y aceites vegetales totalmente hidrogenados (grasas (palmiste), aceites (girasol), azúcar, proteínas de LECHE, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de girasol), estabilizadores (E463, E340, E401), sal, aromas, colorante (betacaroteno)], NUEZ, QUESO crema [NATA, LECHE, reguladores de acidez (E339ii, E349ii), estabilizadores (E406, E410 y E466), sal, conservante (E203) y levaduras LÁCTICAS] y LECHE condensado [LECHE 55% y azúcar 45%].

### 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	X(otros)	
Apio			X
Mostaza			X
Semillas de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg		X	
Altramuces			X
Moluscos			X

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración



Ficha Técnica  
F.T. 260 – TARTA DE ZANAHORIA CON  
QUESO

Nº:FTP 260

Página. 2 de 2

NA No: NA2021-03

Fecha: 2021-05-14

Versión:1.2

**Declaración Nutricional**

Parámetros	Por 100grs de producto
Energía (kJ/Kcal)	1507/360
Lípidos (g)	20,3
de los cuales Ácidos Grasos Saturados (g)	5,9
Hidratos de carbono (g)	39,0
de los cuales Azúcares	22,8
Proteínas	5,4
Sal	0,75

**Embalaje:**

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

**Conservación/Validez:**

Para conservar todas las características de la calidad del producto, éste debe ser debidamente almacenado en su propio lugar y aislado de otros alimentos y/o materias primas que puedan transmitir olores o contaminaciones.

No te congeles de nuevo.

Deberá conservarse en las siguientes condiciones:

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

**Nota:** Producto ultra congelado, al almacenarse en cámaras de congelación, evitando la apertura constante de las puertas, con el fin de no provocar ningún tipo de oscilaciones térmicas en el interior para asegurar la calidad del producto.

**Modo de preparación:**

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

**Número de control veterinario:**



Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración