

PALACIOS <i>El secreto de una familia.</i>	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 1 de 4

DENOMINACIÓN PRODUCTO	TARTA CON MINI OREO® 10 PORCIONES 1000 G
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA CONGELADO
MARCA	SAN MARTIN
PRESENTACIÓN:	UNA UNIDAD POR ENVASE
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	Mª Cristina Díez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	15/12/2014
FECHA DE REVISIÓN	11/01/2017

ÍNDICE:

- FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES
- FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO
- FICHA DE ENVASADO Y ETIQUETADO
- LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE

 El secreto de una familia.	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 2 de 4

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
DENOMINACIÓN PRODUCTO		PESO NETO ¹
TARTA CON MINI OREO ®		1000 g
¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.		
INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS		
INGREDIENTES: NATA pasteurizada, galletas oreo ® (23,6%)[harina de TRIGO, azúcar, grasas vegetales (palma, palmiste), cacao desgrasado en polvo, jarabe de glucosa-fructosa, almidón de TRIGO, gasificantes (carbonato ácido de potasio, carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), sal, emulgentes (lecitina de SOJA, lecitina de girasol), aromas (vainillina)], LECHE pasteurizada, crema con cacao (6,7%) [azúcar, grasa vegetal (nuez de coco, palma, girasol) en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), vainillina, aroma], MANTEQUILLA, estabilizantes (E-420i, E-340ii), azúcar, jarabe de glucosa, aceite vegetal de palma, emulgentes (E-471, E-472b y E-472e), proteínas de la LECHE, agua, preparado estabilizante [azúcar, almidón modificado (patata), gelatina bovina, suero de LECHE en polvo, dextrosa], espesante (E-466), gelatina, cacao en polvo y sal.		
CONTENIDO EN ALÉRGENOS: Contiene gluten, soja, leche. Puede contener huevo, frutos de cáscara y sulfitos.		
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		
Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garanticen su Seguridad Alimentaria		
Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Reglamento (CE) núm. 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.		
Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc / g	Vidas LMO
Aerobios mesófilos	<10.000 ufc / g	.- Siembra en placa PCA, recuento.
Enterobacterias lactosa positiva	< 100 ufc / g	VRBL. Recuento en placa
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g	.- Verde brillante / recuento en placa COLI ID
Salmonella spp	Ausencia / 25 g	Vidas ICS
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia en 25 g	- Investigación S. aureus.
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetros de producto		
No aplican especificaciones físico-químicas propias del producto		
Aditivos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios)		
No aplican límites legales		

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

VALOR ENERGÉTICO	1533 kJ / 368 kcal
GRASAS	23 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	15 g
HIDRATOS DE CARBONO	35 g
de los cuales, azúcares	17 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,0 g
PROTEÍNAS	4,7 g
SAL	0,55 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: chocolate, nata y galleta oreo

Color: Marrón típico de chocolate con leche, negro por las oreo y blanco por la nata.

Aspecto: Tarta con base de galleta oreo compacta, una capa de nata y otra de chocolate. Cubierto de oreo molida. En su interior hay mini galletas oreo

Consistencia: Firme.

Textura: Suave con un toque crujiente por las galletas

FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO**PRESENTACIÓN**

La tarta se presenta en una bandeja, rodeada por una tira de cartón plastificado y dentro de una caja de cartón con la etiqueta, llevando impresa toda la información que describe al producto, indicando la fecha de consumo preferente y lote. Además se añaden modos de preparación y conservación.

Lote: Letra "L", número de la última cifra del año en cursivas, tres dígitos para el día acumulado del año y una letra para el turno: A mañana y B tarde.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	CONSERVACION: *En refrigeración 48 horas. *En congelación -18°C hasta la fecha de consumo preferente. Descongelación: A 6°C – 8 horas UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR
Caducidad / Caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año. Una vez descongelado, mantener en refrigeración. No volver a congelar. Conservación en refrigeración: 48 horas.
Conservación	Mantener a -18°C. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Transporte	Congelado. A -18°C.

	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 4 de 4

ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Denominación del producto.

Ingredientes. Contenido alérgenos.

Método de conservación. Cantidad neta. Número de porciones.

Fecha de consumo preferente.

Lugar de origen. Identificación de la empresa

Lote

LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE

Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.

Entre ellas:

- Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- Paquete de higiene: Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios
- Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano