

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 SACHER
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA ULTRACONGELADO
MARCA	FRIGO RESTAURACION
PRESENTACIÓN:	UNA UNIDAD POR ENVASE
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	Mª Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	05/09/2016
FECHA DE REVISIÓN	13/09/2019

ÍNDICE:

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

PALACIOS <i>El secreto de una familia.</i>	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 SACHER		960g
¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.		
INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS		
<p>INGREDIENTES: Bizcocho con cacao [azúcar, agua, aceite vegetal de girasol, HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO, almidón modificado (E-1414), cacao desgrasado en polvo, almidón de maíz, gasificantes (E-450i, E-500ii), humectante (E-420), grasa vegetal refinada de coco (contiene LECHE), emulgente (E-471), dextrosa, albúmina de HUEVO, sal, estabilizante (E-415)], preparado con frambuesa [agua, azúcar, frambuesa, almidón modificado (E-1442), jarabe de glucosa, acidulante (E-330), concentrado de zumo de frutas de sauco, corrector de acidez (E-331iii), colorante (E-120), conservador (E-202) y aroma] y crema con cacao [azúcar, grasa vegetal de nuez de coco, palma y girasol en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), vainillina y aroma].</p> <p>CONTENIDO EN ALÉRGENOS Contiene gluten, huevo, leche, soja. Puede contener trazas de frutos de cáscara y sulfitos.</p>		
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>E. Coli</i>	< 10 ufc/g	Aus/Pres Verde Brillante/Recuento en placa COLI ID
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25 g	Vidas ICS
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g	Vidas LMO
Enterobacterias lactosa +	< 100 ufc / g	VRBL. Recuento en placa
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	1431 kJ / 340 kcal
GRASAS	12 g
de las cuales, saturadas	4,7 g
HIDRATOS DE CARBONO	53 g
de los cuales, azúcares	28 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,0 g
PROTEÍNAS	4,1 g
SAL	0,92 g

PRESENTACIÓN NUTRICIONAL

Tabla en etiqueta

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Delicioso bizcocho con cacao con relleno sabor frambuesa.

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

La tarta se presenta en una base en el interior de un estuche, el cual lleva impreso toda la información que describe al producto, indicando la fecha de consumo preferente. Además se añaden modos de preparación y conservación.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	Descongelar: Frigorífico (5°C): 7 horas Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año.
Caducidad / Caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicado con día, mes y año / Una vez descongelado, mantener en refrigeración y consumir antes de 48 horas. No volver a congelar.
Conservación	Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Transporte	Congelado. A -18°C.

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**

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

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