

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

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	Mª Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	25/09/2019
FECHA DE REVISIÓN	25/09/2019

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 SELVA NEGRA	1100G

¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.

INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS

INGREDIENTES: Bizcocho [harina de TRIGO, HUEVO líquido pasteurizado, azúcar, agua, emulgentes (E-471, E-477 y E-470a), gasificantes (E-450i y E-500ii) y almidón de maíz], preparado lácteo [MAZADA, LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada de palmiste y palma, NATA, maltodextrina, estabilizantes (E-340ii, E-412, E-410), emulgentes (E-435, lecitina de SOJA, E-471)], azúcar, chocolate [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla], agua, cacao en polvo, azúcar antihumedad {azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada [aceite vegetal totalmente hidrogenado de coco, jarabe de glucosa, proteínas de la LECHE, estabilizante (E-451i), antiaglomerante (E-551)] y antiaglomerante (E-551)}, placa de chocolate {chocolate blanco [manteca de cacao, azúcar, LECHE entera en polvo, materia grasa LÁCTEA anhidra, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla], chocolate negro [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla], grasa vegetal anhidra totalmente hidrogenada de palma, colorantes (E-172, E-171)} y aroma de brandy.

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:

Contiene gluten, huevo, leche, soja y puede contener trazas de 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
E. Coli	< 10 ufc/g	Aus/Pres Verde Brillante/Recuento en placa COLI ID
Salmonella spp	Ausencia / 250 g	Vidas ICS
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g	Vidas LMO
Enterobacterias lactosa +	< 10 ufc / g	VRBL. Recuento en placa
Estafilococos coagulasa positivos	< 10 ufc / g	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

PALACIOS <i>El secreto de una familia.</i>	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 3 de 4

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

VALOR ENERGÉTICO	1351 kJ / 322 kcal
GRASAS	15 g
de las cuales, saturadas	9,7 g
HIDRATOS DE CARBONO	42 g
de los cuales, azúcares	27 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,7 g
PROTEÍNAS	4,0 g
SAL	0,14 g

PRESENTACIÓN NUTRICIONAL

En formato tabla en la etiqueta

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Deliciosa tarta con sabor a nata y trufa y cubierta con rizos de chocolate.

FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO

PRESENTACIÓN

La tarta se presenta en una caja de cartón donde va una etiqueta con toda la información y textos legales del producto.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

<i>Modo de preparación / Consumo</i>	Descongelar: Frigorífico: 6h. Ambiente: 4h.
<i>Caducidad / Caducidad secundaria</i>	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año. Una vez descongelado, mantener en refrigeración y consumir antes de 48 horas. No volver a congelar.
<i>Conservación</i>	Mantener a -18°C. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
<i>Transporte</i>	Congelado. A -18°C.

 El secreto de una familia.	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)
<i>Denominación del producto.</i>
<i>Ingredientes. Contenido alérgenos.</i>
<i>Método de conservación. Cantidad neta. Número de porciones.</i>
<i>Fecha de consumo preferente.</i>
<i>Lugar de origen. Identificación de la empresa</i>
<i>Lote</i>
LEGISLACIÓN BASICA APLICABLE
<p>Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.</p> <p>Entre ellas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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