DENOMINACIÓN PRODUCTO	TARTA ABUELA FRIGO 1100 g
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA CONGELADO
MARCA	FRIGO
PRESENTACIÓN:	1 UNIDAD POR CAJA
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	M ^a Cristina Díez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	06/02/2020
FECHA DE REVISIÓN	10/02/2020

ÍNDICE:

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

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**DENOMINACIÓN PRODUCTO****PESO NETO¹****TARTA ABUELA FRIGO 1100 g****1100 G**¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.**INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS**

INGREDIENTES: NATA pasteurizada (22%), galleta (20%) {harina de TRIGO, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, grasa vegetal de palma y girasol alto oleico, gasificantes (E-500ii y E-503ii), sal, colorante caramelo (E150-d), antioxidantes (E-223 (contiene SULFITOS) y E-300), aroma (vainillina)}, LECHE pasteurizada, preparado lácteo [MAZADA, grasa vegetal no hidrogenada (palmiste/palma), NATA, azúcar, agua, glucosa, humectante (sorbitol), proteínas de la LECHE, emulgentes (E-472b, E-435, E-475), estabilizantes (E-331, E-410, E-407)], chocolate negro (7,7 %) [pasta de cacao, azúcar, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla], azúcar, producto de confitería con aroma de manzana [jarabe de glucosa (contiene SULFITOS), agua, gelificantes (E-440ii, E-401, E-407 y E-415), acidulante (E-330), aroma natural de manzana, correctores de acidez (E-331iii y E-341iii) y conservador (E-202)], agua, praliné de avellanas [AVELLANAS, azúcar, estabilizante (sorbitol), emulgente (lecitina de SOJA)], almidón modificado (E-1414), gelatina, suero de LECHE en polvo, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratado, glucosa, corrector de acidez (E-450i), sal, margarina [aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol), agua, emulgente (E-471), acidulante (E-330)], aroma de brandy, cacao desgrasado en polvo, jarabe de azúcar invertido y colorante (E-150d).

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:**Puede contener trazas de huevo, otros frutos de cáscara y sésamo****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	1351 KJ / 324 kcal
GRASAS	18 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	11 g
HIDRATOS DE CARBONO	35 g
de los cuales, azúcares	21 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,5 g
PROTEÍNAS	4,1 g
SAL	0,32 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tarta con una base de bizcocho de cacao, capas intercaladas de nata, galleta y ganache de chocolate. Tarta recubierta con un glaseado de chocolate. Decorada con galleta troceada

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

La tarta se presenta sobre una base, dentro de una caja de cartón donde va la etiqueta con toda la información del producto
Lote: Letra "L", número de la última cifra del año en curso, 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	Modo de Empleo: Descongelar: Frigorífico (6°C): 10 horas.
Caducidad / Caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: <ul style="list-style-type: none">• 548 días después de la fecha de fabricación indicado con día, mes y año• En refrigeración: 72 horas.
Conservación	Conservar a -18°C.
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

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 853/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 854/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento 855/2004 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 1831/2003 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