

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 MANZANA Y CARAMELO 1800 G 12P
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	05/09/2016
FECHA DE REVISIÓN	10/05/2019

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 MANZANA Y CARAMELO 12P	1800g

¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.

INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS

INGREDIENTES: Manzanas (31%), harina de TRIGO, azúcar, caramelo (13,0%) [azúcar, jarabe de glucosa, LECHE condensada, agua, MANTEQUILLA, jarabe de azúcar invertido, aceites y grasas vegetales (palma), emulgente (E-491 y lecitinas), aroma natural y sal], agua, aceites y grasas vegetales (palma, nabina y girasol), grasa de MANTEQUILLA, almidón modificado, HUEVO, suero LACTEO en polvo, NATA en polvo, LECHE desnatada en polvo, LECHE en polvo parcialmente desnatada, crema (LECHE), azúcar invertido, aroma natural, zumo de limón concentrados, emulgente (E-471), gasificante (E-450i y E-500ii); extractos vegetales, almidón (TRIGO), LECHE desnatada, sal, espesante (E-410 y E-415), corrector de acidez (E-170); estabilizante (E-407).

CONTENIDO EN ALÉRGENOS

Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garantizan 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	1165 kJ / 277 kcal
GRASAS	11 g
de las cuales, saturadas	5,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	42 g
de los cuales, azúcares	27 g
Fibra Alimentaria	0,9 g
PROTEÍNAS	2,4 g
SAL	0,16 g

PRESENTACIÓN NUTRICIONAL

TABLA EN ETIQUETA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Diferentes tonalidades de marrón del caramelo o la base.

Olor: A manzana y caramelo

Sabor: Dulce del caramelo con un toque de manzana

Textura: Crujiente de la base.

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

Envase individual con etiquetado el cual lleva impreso toda la información que describe el producto, así como la fecha de consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

<i>Modo de preparación / Consumo</i>	Modo de empleo: Retirar la lámina antes de descongelar. Tiempo de descongelación en el frigorífico (5°C) 9 horas.
<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 conservar en: <ul style="list-style-type: none">• Refrigeración: un máximo de 3 días.• Ambiente: un máximo de 3 días. 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.

	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 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