

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

<b>RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN</b>	M <sup>a</sup> Cristina Diez Fernández
<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	05/09/2016
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	13/09/2019

**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 NETO<sup>1</sup>****TARTA SACHER****960g**<sup>1</sup> Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.**INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS**

**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].

**CONTENIDO EN ALÉRGENOS**

Contiene gluten, huevo, leche, soja. 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.**

<b>Microorganismo</b>	<b>Número de colonias admitidas</b>	<b>Método analítico</b>
<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)**

<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	1431 kJ / 340 kcal
<b>GRASAS</b>	12 g
de las cuales, saturadas	4,7 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	53 g
de los cuales, azúcares	28 g
<b>FIBRA ALIMENTARIA</b>	2,0 g
<b>PROTEÍNAS</b>	4,1 g
<b>SAL</b>	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**

<b>Modo de preparación / Consumo</b>	Descongelar: Frigorífico (5°C): 7 horas Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año.
<b>Caducidad / Caducidad secundaria</b>	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.
<b>Conservación</b>	Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
<b>Transporte</b>	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 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