

DENOMINACIÓN PRODUCTO	TARTA DE LA ABUELA BANDA 1500 G
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTERÍA CONGELADO
MARCA	
PRESENTACIÓN:	UNA UNIDAD POR ENVASE
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	M ^a Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	
FECHA DE REVISIÓN	23/12/2014

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 DE LA ABUELA BANDA****1500 g**¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.**INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS**

INGREDIENTES: Galleta (26%) {Harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal de palma, jarabe de glucosa, suero de LECHE en polvo, sal, gasificantes: bicarbonato sódico y amónico, emulgente: lecitina de SOJA, antioxidante (metabisulfito sódico) y aromas}, LECHE pasteurizada, NATA pasteurizada, azúcar, chocolate oscuro (5.5%) {pasta de cacao, azúcar, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla}, pasta de AVELLANAS (4%) {azúcar, AVELLANAS (49.5%), estabilizador (E-420i), emulgente: lecitina de SOJA}, licor al aroma de brandy, cacao en polvo, grasa vegetal no hidrogenada, agua, LECHE desnatada, grasa vegetal hidrogenada, glucosa, humectante (sorbitol), proteínas de LECHE, emulgentes (E-472b, E-435, E-475) , estabilizadores (E-331, E-410, E-407), almidón de patata modificado, gelatina, suero de LECHE en polvo, dextrosa, colorante (E-150), jarabe de glucosa, gelificantes (E-401, E-440), acidulante (E-330), aroma, regulador de acidez (E-341), conservador (E-202).

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:

Contiene leche, trigo, soja, sulfitos y frutos secos. Puede contener trazas de huevo, sésamo y/o altramuces.

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	1278 kJ / 306 Kcal
GRASAS	15,9 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	9,30 g
HIDRATOS DE CARBONO	33,2 g
de los cuales, azúcares	26,1 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,3 g
PROTEÍNAS	5,8 g
SAL	0,34 g

PRESENTACIÓN NUTRICIONAL**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Sabor: A galleta con chocolate

Color: Marrón típico de chocolate con leche.

Aspecto: Tarta recubierta con chocolate con leche y decorada con galletas.

Corte: Galletas cubiertas con crema de chocolate, crema de nata y todo recubierto con chocolate con leche.

Cuatro capas de galletas remojadas en leche, donde alternan nata montada y mousse de chocolate, con baño de salsa de chocolate con leche.

Consistencia: Firme.

Textura: Suave

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

La tarta se presenta en una bandeja y dentro de una caja de cartón con la etiqueta, llevando impresa toda la información que describe al producto, indicando la fecha de consumo preferente y lote. Además se añaden modos de preparación y conservación.

Lote: Letra "L", número de la última cifra del año en cursos, 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	Descongelar a 6°C durante 10 hora. 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. No volver a congelar. Conservación en refrigeración: 48 horas.
Conservación	Mantener a -18°C. 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

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