



TARTAS ANCANO S. L.
 Ctra. Alto Valiño, s/n
 C.P. 27170 - Portomarín – Lugo – España
 Tel. +34 982 545 029 | Fax +34 982 545 356
 e-mail: correo@tartasancano.com
 N° RGSEAA: 20.02784/LU
 M-APPCC-02-01 Rev. 01



DATOS PRODUCTO		
DENOMINACION LEGAL	Tarta de almendras	
MARCA COMERCIAL	Tartas Ancano	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Tarta de forma redonda con cubierta de azúcar glaseado donde figura la Cruz de la Orden de Santiago. Textura blanda, esponjosa y granulada por la almendra. Aroma típico a almendra tostada. Color: superficie superior blanco perlado debido a la decoración con azúcar glaseado y Cruz de Santiago, bordes y al corte, color dorado.	
	PESO	FORMATO DE PRESENTACIÓN
	700 g	Unitario
		Caja de 6 unidades
		Caja de 10 unidades
		CÓDIGO EAN
		8 421778 00300 0
		8 421778 00303 1
		8 421778 00301 7

INGREDIENTES	
LISTA DE INGREDIENTES (orden decreciente con distinción tipográfica de los alérgenos)	Almendra (36%), azúcar, huevo líquido pasteurizado, margarina vegetal no hidrogenada (aceites de coco y girasol; emulgente: E471; acidulante: ácido cítrico), humectante: sorbitol, aroma de almendra . Espolvoreado: azúcar glacé (azúcar, grasa vegetal (girasol), antiaglomerante: E551, antioxidante: E306).
	<u>SIN ACEITE DE PALMA</u>
ALÉRGENOS Rgto (UE) 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor	Frutos de cáscara (almendras) y huevo. Puede contener trazas de harina de trigo, leche y derivados .
OGM Rgto (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente	No contiene ningún ingrediente o aditivo susceptible de ser obtenido de organismos modificados genéticamente.

ESPECIFICACIONES PRODUCTO		
ANÁLISIS NUTRICIONAL	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
Valores medios por cada 100g	Parámetro	
Valor energético	1.867,06 Kj / 444,54 Kcal	Límite
Grasas	24,72 g	Listeria monocytogenes
de las cuales saturadas	7,77 g	N=5; c=0; 100ufc/g
Hidratos de carbono	44,81 g	
de los cuales azúcares	43,15 g	
Proteínas	10,71 g	
Sal	0,78 g	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		
Color: externo, color dorado-tostado donde figura la silueta de la Cruz de la orden de Santiago dibujada con azúcar glase		
Olor: dulce, ligeramente a almendra tostada		
Textura: esponjosa y granulada		

CONDICIONES PRODUCTO	
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	Fecha de consumo preferente. F.F. + 2 meses
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco
MODO DE EMPLEO	Producto listo para consumir. En caso de congelación, mantener a una temperatura ≤ -18°C. Descongelar a temperatura ambiente al menos 2 horas antes de su consumo. Una vez descongelada manténgase a una temperatura <12°C durante un período máximo entre 10 ó 12 días. Una vez descongelada no volver a congelar.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Producto frágil, conservar en lugar fresco y seco.
POBLACIÓN DE DESTINO	Todas las personas excepto las alérgicas o intolerantes a las almendras, huevo y gluten.



TARTAS ANCANO S. L.
 Ctra. Alto Valiño, s/n
 C.P. 27170 - Portomarín – Lugo – España
 Tel. +34 982 545 029 | Fax +34 982 545 356
 e-mail: correo@tartasancano.com
 N° RGSEAA: 20.02784/LU
 M-APPCC-02-01 Rev. 01



FORMATO PRODUCTO

Forma redonda

Presentación	Dimensiones
700 g	27 cm x 2 cm

LOGISTICA

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE	Sobre bandeja de aluminio y envase de cartón
TAMAÑO DEL ENVASE	28 cm x 29 cm x 4 cm
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja unitaria con ventana de polipropileno o sin ella
EMBALAJE	Cartón. Dimensiones: 58 cm x 30 cm x 21 cm
PRECINTO	Unidades retractiladas y envasadas en cajas de 6 o 10 uds.

PALETIZACIÓN

TIPO DE PALLET	Europeo
DIMENSIONES PALLET (LXANXAL)	1,2 m x 0,80 m x 1,550 m
PESO BRUTO	370 Kg
DIMENSIONES	Bases de 6 cajas. Máx 7 alturas en plástico retráctil
FILAS/PALLET · UDS/ PALLET	7 alturas igual a 420 tartas

ETIQUETADO (serigrafiado en caja). Varios idiomas

Denominación del alimento	Código EAN	Lista de ingredientes
Número de lote	Fecha de consumo preferente	Peso neto
Condiciones de uso y conservación	Razón social y dirección	Información nutricional

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo
- Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el anterior.
- Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre aditivos alimentarios, para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
- Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio
- Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería

NOTAS:

- El 02/08/2017 (Rev.01): se modifican los ingredientes debido a que se deja de incorporar la harina de trigo como ingrediente.

Revisado:	Aprobado:
Responsable de Calidad: MYRIAN PÉREZ	Director Gerente: ÁNGEL CARRO
Fecha: 28/02/2018	Fecha: 28/02/2018