



TARTA HOME SEVILLA, S.L.
Polg. P.I.S.A.
C/ Congreso, 16
41927- Mairena del Aljarafe
Sevilla

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 01

Edición: Abril 2021

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	BIZCOCHO BASE
INGREDIENTES: se deben poner en orden de mayor a menor cantidad. Para los ingredientes compuestos	HARINA (Harina de trigo) AZÚCAR (azúcar blanca) HUEVOS (huevo de gallina) ACEITE GIRASOL IMPULSOR (bicarbonato de sodio E500, difosfato disódico, harina de arroz, fosfato monocálcico E341)
ELABORACIÓN:	Tamizar ingredientes secos Batir ingredientes húmedos y añadir ingredientes secos mezclados Hornear en plancha 60x40 a 190°C durante 1 hora Dejar enfriar a Tª ambiente. Filmar y conservar en cámara frigorífica
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	Se utiliza para elaboración de tartas. En caso de utilizar para cliente, iría en packaging personalizado de cartón.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO:	En congelación a temperatura de -18/-20 °C En refrigeración: 4-8 °C
FECHA DE CADUCIDAD:	En congelación: 3 meses En refrigeración: 30 días
LOTE:	Consta de 6 dígitos, dos dígitos para el día, dos para el mes y dos para el año (ddmmaa)
MODO DE EMPLEO:	Alimento listo para el consumo Congelados: descongelar antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir preferentemente antes de 30 días
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	Gluten, huevo.
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Reglamento (CE) nº 2073/2005 Como referencia el derogado RD 2419/78 BOE 19/05/78	Listeria monocytogenes..... Ausencia en 25g (n=5, c=0) n= unidades de la muestra c= unidades que pueden superar el límite E. coli.....Ausencia/g St. Aureus.....Ausencia/0,1g Salmonella.....Ausencia/30g Mohos y levaduras.....500 ufc/g