



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 RED VELVET
INGREDIENTES: se deben poner en orden de mayor a menor cantidad. Para los ingredientes compuestos	HARINA (Harina de trigo) AZÚCAR (azúcar blanca) ACEITE GIRASOL LECHE (leche de vaca) CACAO POLVO (cacao polvo, ácido regulador E-501) IMPULSOR (bicarbonato de sodio E500, difosfato disódico, harina de arroz, fosfato monocálcico E341) COLORANTE BICARBONATO (bicarbonato sódico)
ELABORACIÓN:	Tamizar ingredientes secos Batir ingredientes húmedos y añadir ingredientes secos mezclados. Añadir colorante 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, leche.
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