



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: Octubre-2019

Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	<b>BROWNIE</b>
INGREDIENTES: se deben poner en orden de mayor a menor cantidad. Para los ingredientes compuestos	<p>HARINA (Harina de <b>trigo</b>) CHOCOLATE COBERTURA (pasta cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de <b>soja</b>, emulgente E470, vainilla) CACAO POLVO MANTEQUILLA (<b>leche</b>) AZÚCAR (azúcar blanca) AZÚCAR MORENA (azúcar de caña) CLARAS HUEVO (claras de <b>huevo</b> de gallina) YEMAS HUEVO (yemas de <b>huevo</b> de gallina) NUECES (<b>nueces</b> y trazas frutos secos de cáscara)</p> <p>Crema kínder: Azúcar, aceite vegetal (girasol), grasa vegetal hidrogenada (palmiste), lactosuero, leche en polvo desnatada, pasta <b>avellana</b>, <b>leche</b> en polvo entera, lecitina <b>soja</b>, aroma vainilla Crema nutella: Azúcar, aceite vegetal (palma, girasol), cacao desgrasado en polvo, pasta de <b>avellana</b>, lecitina <b>soja</b>, aroma vainilla. Trazas leche y frutos de cáscara</p>
ELABORACIÓN:	<p>Montar claras de huevo Tamizar ingredientes secos Batir ingredientes húmedos y añadir ingredientes secos mezclados Añadir claras huevo. Hornear en plancha 60x40 a 180°C durante 40 min Dejar enfriar a Tª ambiente. Filmar y conservar en cámara frigorífica</p>
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	<p>Decorar con crema kínder o nutella Presentación en packaging personalizado de cartón.</p>
CONDICIONES D CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO: E	<p>En congelación a temperatura de -18/-20 °C En refrigeración: 4-8 °C</p>
FECHA DE CADUCIDAD:	<p>En congelación: 3 meses En refrigeración: 15 días</p>
LOTE:	<p>Consta de 6 dígitos, dos dígitos para el día, dos para el mes y dos para el año (ddmmaa)</p>
MODO DE EMPLEO:	<p>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</p>
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	<p><b>Gluten, huevo, soja, leche, nueces, avellana</b> <b>Trazas de frutos secos de cáscara</b></p>
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Reglamento (CE) nº 2073/2005 Como referencia el derogado RD 2419/78 BOE 19/05/78	<p>Listeria monocytogenes..... Ausencia en 25g (n=5, c=0) n= unidades de la muestra c= unidades que pueden superar el límite</p> <p>E. coli.....Ausencia/g St. Aureus.....Ausencia/0,1g Salmonella.....Ausencia/30g Mohos y levaduras.....500 ufc/g</p>



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: Octubre-2019

Página 2 de 2