



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:	PALMERITAS
INGREDIENTES: se deben poner en orden de mayor a menor cantidad. Para los ingredientes compuestos	HARINA (Harina de trigo) AZÚCAR (azúcar blanca) ACEITE GIRASOL Y SOJA GRASA VEGETAL DE PALMA GLUCOSA Y FRUCTOSA CAROTENOS CHOCOLATE COBERTURA (pasta cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de soja , emulgente E470, vainilla) CHOCOLATE BLANCO (Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, lecitina de soja , lactosa, aroma de vainilla)
ELABORACIÓN:	Palmerita precongelado que horneamos a 180°C. Bañamos en chocolate y decoramos
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	Envasado individualmente en bolsita plástico
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: 15 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 15 días
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS:	Gluten, leche, huevos soja, sulfitos Trazas frutos de cáscara, , crustáceos, apio, sésamo, pescado, mostaza, sulfitos, altramuces y moluscos
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