



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:	<b>TARTA CHOCO BLANCO Y FRAMBUESA</b>
INGREDIENTES: se deben poner en orden de mayor a menor cantidad. Para los ingredientes compuestos	BIZCOCHO BASE (Harina de <b>trigo</b> , <b>huevo</b> , azúcar, aceite girasol, colorante, impulsor) NATA (nata 35%MG) CHOCOLATE BLANCO (Azúcar, <b>leche</b> entera en polvo, manteca de cacao, lecitina de <b>soja</b> , lactosa, aroma de vainilla) Esencia VAINILLA Pasta de frambuesa Almíbar de VAINILLA: Agua, azúcar, vainilla CREMA DE QUESO (queso crema, mantequilla de <b>leche</b> , azúcar) IMPULSOR (bicarbonato de sodio E500, difosfato disódico, harina de arroz, fosfato monocalcico E341)
ELABORACIÓN:	Cortar 4 discos de planchas de bizcocho base. Humedecer con almíbar de vainilla. Hervir nata y añadir chocolate blanco. Dejar enfriar. Añadir pasta de frambuesa a la nata. Rellenar 3 capas de relleno de crema de queso, crema de frambuesa y ganache de chocolate blanco. Mantener recta con acetato. Congelar en abatidor a -10°C Mantener en cámara congelación
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	Decorar congelada y presentar en packaging personalizado para cliente
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: 7 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 7 días
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	<b>Gluten, leche, huevo, soja</b>
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