



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:	TARTA DE HOJALDRE
INGREDIENTES: se deben poner en orden de mayor a menor cantidad. Para los ingredientes compuestos	HOJALDRE (Harina de trigo , margarina (grasa de palma), aceites vegetales (girasol y soja), agua, emulgente E471, lecitina de girasol, antioxidante, levadura desactivada. Trazas frutos de cáscara, sésamo, cacahuete, huevo, soja, leche NATA (nata 35%MG) CHOCOLATE BLANCO (Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, lecitina de soja , lactosa, aroma de vainilla) CHOCOLATE COBERTURA (pasta cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de soja , emulgente E470, vainilla) Esencia VAINILLA
ELABORACIÓN:	Cortar plancha de hojaldre con la forma deseada por el cliente y hornear 15 min a 180°C. Dejar enfriar Hervir nata y añadir chocolates. Dejar enfriar. Montar ganaches de chocolates y rellenar con manga pastelera Conservar en cámara frigorífica.
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	Decorar 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 ALÉRGICOS:	Gluten, leche, huevo, soja
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