



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 1

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	TARTA 3 CHOCOLATES
INGREDIENTES: se deben poner en orden de mayor a menor cantidad. Para los ingredientes compuestos	<p>BIZCOCHO CHOCOLATE (Harina trigo, leche, cacao polvo, azúcar, aceite girasol, leche, impulsor)</p> <p>BIZCOHO VAINILLA (Harina de trigo, huevo, azúcar, aceite girasol, impulsor)</p> <p>NATA (nata de leche 35%MG)</p> <p>IMPULSOR (bicarbonato de sodio E500,difosfato disódico, harina de arroz, fosfato monocálcico E341)</p> <p>GANACHE CHOCO BLANCO: (nata y chocolate blanco)</p> <p>GANACHE CHOCOLATE: (nata y chocolate)</p>
ELABORACIÓN:	<p>Cortar 4 discos de planchas de bizcochos de los diferentes sabores.</p> <p>Rellenar 3 capas de relleno</p> <p>Mantener recta. Congelar en abatidor a -10°C</p> <p>Mantener en cámara congelación</p>
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	Decorar congelada y presentar en packaging personalizado para cliente
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO:	<p>En congelación a temperatura de -18/-20 °C</p> <p>En refrigeración: 4-8 °C</p>
FECHA DE CADUCIDAD:	<p>En congelación: 3 meses</p> <p>En refrigeración: 7 días</p>
LOTE:	Consta de 6 dígitos, dos dígitos para el día, dos para el mes y dos para el año (ddmmaa)
MODO DE EMPLEO:	<p>Alimento listo para el consumo</p> <p>Congelados: descongelar antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir preferentemente antes de 15 días</p>
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	Gluten, leche, huevos soja, sulfitos Trazas frutos de cáscara
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</p> <p>St. Aureus.....Ausencia/0,1g</p> <p>Salmonella.....Ausencia/30g</p> <p>Mohos y levaduras.....500 ufc/g</p>