



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 KINDER Y NUTELLA
INGREDIENTES: se deben poner en orden de mayor a menor cantidad. Para los ingredientes compuestos	BIZCOCHO CHOCOLATE (Harina trigo , leche , cacao polvo, azúcar, aceite girasol, leche, impulsor) BIZCOHO VAINILLA (Harina de trigo , huevo , azúcar, aceite girasol, impulsor) NATA (nata de leche 35%MG) IMPULSOR (bicarbonato de sodio E500, difosfato disódico, harina de arroz, fosfato monocálcico E341) CREMA KINDER (Azúcar, aceite vegetal (girasol), grasa vegetal hidrogenada (palmiste), lactosuero, leche en polvo desnatada, pasta avellana , leche en polvoentera, lecitina soja , aroma vainilla) CREMA NUTELLA (Azúcar, aceite vegetal (palma, girasol), cacao desgrasado en polvo, pasta de avellana , lecitina soja , aroma vainilla. Trazas leche y frutos de cáscara)
ELABORACIÓN:	Cortar 4 discos de planchas de bizcochos de los diferentes sabores. Rellenar 3 capas de relleno Mantener recta. 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 15 días
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	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