



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:  | <b>TARTA LIMÓN</b>  |
| INGREDIENTES: se deben poner en orden de mayor a menor cantidad. Para los ingredientes compuestos                               | BIZCOHO VAINILLA (Harina de <b>trigo</b> , <b>huevo</b> , azúcar, aceite girasol, impulsor)<br>NATA (nata 35%MG)<br>Esencia limón<br>Almíbar de limón: Agua, azúcar, cáscara limón<br>CREMA DE QUESO (queso crema, mantequilla de <b>leche</b> , azúcar)<br>IMPULSOR (bicarbonato de sodio E500, difosfato disódico, harina de arroz, fosfato monocalcico E341) |
| ELABORACIÓN:  | Cortar 4 discos de planchas de bizcocho zanahoria<br>Rellenar 3 capas de relleno<br>Mantener recta. Congelar en abatidor a -10°C<br>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<br>En refrigeración: 4-8 °C  |
| FECHA DE CADUCIDAD:   | En congelación: 3 meses<br>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<br>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</b>   |
| CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES:<br>Reglamento (CE) nº 2073/2005<br>Como referencia el derogado RD 2419/78<br>BOE 19/05/78 | Listeria monocytogenes..... Ausencia en 25g (n=5, c=0)<br>n= unidades de la muestra<br>c= unidades que pueden superar el límite<br><br>E. coli.....Ausencia/g<br>St. Aureus.....Ausencia/0,1g<br>Salmonella.....Ausencia/30g<br>Mohos y levaduras.....500 ufc/g   |