



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 SUPREMA |
| 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) GALLETAS OREO (Harina de trigo , azúcar, grasa vegetal palma, almidón de trigo , lecitina de soja , aceite girasol, cacao polvo, jarabe glucosa y fructosa, carbonato ácido de amonio y sodio, aroma vainilla) GALLETAS MARÍA (Harina de trigo , azúcar, grasa vegetal palma, almidón trigo , lecitina de soja , aceite girasol, cacao polvo, jarabe glucosa y fructosa, carbonato ácido de amonio y sodio, aroma vainilla) CHOCOLATE COBERTURA (pasta cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de soja , emulgente E470, vainilla) |
| 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 |