



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:	TARRO TORIJAS
INGREDIENTES: se deben poner en orden de mayor a menor cantidad. Para los ingredientes compuestos	PAN: (harina de trigo , agua) NATA (leche) IMPULSOR (bicarbonato de sodio E500, difosfato disódico, harina de arroz, fosfato monocalcico E341) LECHE, HUEVO, AZUCAR, LIMON, NARANJA CANELA: trazas de gluten, soja, cacahuete , frutos de cáscara y sésamo. Trazas de sésamo VAINILLA: (azúcar, jarabe de glucosa, agua, sal, vainilla 0.8, aromas, colorantes 101y160a)
ELABORACIÓN:	Introducimos los ingredientes en los tarritos con las diferentes capas.
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	En tarro de cristal con tapa
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO:	En congelación a temperatura de -18/-20 °C En refrigeración: 4-8 °C
FECHA DE CADUCIDAD:	En refrigeración: 7 días Si es enviado por mensajería externa: 4 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 Puede contener trazas de productos con cáscara, soja, sésamo
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