
	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: Mayo 2022
			Página 1 de 1


DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	CROISSANT RELLENO DE CREMA KINDER
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	<p>CROISSANT (Harina de trigo, mantequilla, Agua, Azúcar, Levadura, Gluten de Trigo, Sal, Fibra de Trigo, Grasa vegetal (palma), Huevo pasteurizado, dextrosa) Contiene trazas de soja y frutos secos de cáscara NATA (leche)</p> <p>CHOCOLATE BLANCO (Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, lecitina de soja, lactosa, aroma de vainilla) CREMA KINDER (Azúcar, aceite vegetal (girasol), grasa vegetal hidrogenada (palmiste), lactosuero, leche en polvo desnatada, pasta avellana, leche en polvo entera, lecitina soja, aroma vainilla)</p>
ELABORACIÓN:	Hornear Croissant y dejamos enfriar a Tª Ambiente. Bañar y rellenar con las cremas correspondientes
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	Producto para vitrina. No se envasa
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO:	En congelación a temperatura de -18/-20 °C
FECHA DE CADUCIDAD:	En refrigeración: 4-6°C
	En congelación: 90 días
LOTE:	En refrigeración: 15 días
	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 en 15 días
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS:	Gluten, leche, huevos,soja Contiene trazas de frutos secos de cáscara
POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA:	A toda la población en general, salvo a los alérgicos a las sustancias alergénicas declaradas
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Reglamento (CE) nº 2073/2005	Listeria monocytogenes..... No detectado en 25 grms (n=5, c=0) n= unidades de la muestra c= unidades que pueden superar el límite

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	CROISSANT RELLENO DE LOTUS Y CHOCOLATE BLANCO
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	<p>CROISSANT (Harina de trigo, mantequilla, Agua, Azúcar, Levadura, Gluten de Trigo, Sal, Fibra de Trigo, Grasa vegetal (palma), Huevo pasteurizado, dextrosa) Contiene trazas de soja y frutos secos de cáscara</p> <p>NATA (leche) CHOCOLATE BLANCO (Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, lecitina de soja, lactosa, aroma de vainilla) CREMA LOTUS: Harina de trigo, azúcar, aceites vegetales (aceite de palma, aceite de nabina), jarabe de azúcar moreno, levadura en polvo (bicarbonato sódico), harina de soja, sal, canela, aceite de nabina, azúcar. Emulgente (lecitina de soja), ácido cítrico</p>
ELABORACIÓN:	Hornear Croissant y dejamos enfriar a Tª Ambiente. Bañar y rellenar con las cremas correspondientes
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	No se envasa, producto para vitrina
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO:	En congelación a temperatura de -18/-20 °C En refrigeración: 4-6°C En congelación: 90 días
FECHA DE CADUCIDAD:	En refrigeración: 15 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 en 15 días. Recomendable calentar 10 seg al microondas antes de su consumo
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS:	Gluten, leche, huevos, soja Contiene trazas de frutos secos de cáscara
POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA:	A toda la población en general, salvo a los alérgicos a las sustancias alergénicas declaradas
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Reglamento (CE) nº 2073/2005	Listeria monocytogenes..... No detectado en 25 grms (n=5, c=0) n= unidades de la muestra c= unidades que pueden superar el límite


DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	CROISSANT RELLENO DE NATA Y YEMA
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	<p>CROISSANT (Harina de trigo, mantequilla, Agua, Azúcar, Levadura, Gluten de Trigo, Sal, Fibra de Trigo, Grasa vegetal (palma), Huevo pasteurizado, dextrosa) Contiene trazas de soja y frutos secos de cáscara</p> <p>NATA (leche)</p> <p>CHOCOLATE COBERTURA (pasta cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de soja, emulgente E470, vainilla)</p> <p>YEMA CONFITADA(azúcar, huevo, almidón modificado de maíz, corrector de acidez E-334, conservantes E-202 Y E281, colorantes E-102 y E-129)</p> <p>CROCANT DE CACAHUETE (azúcar, cacahuete troceado tostado)</p>
ELABORACIÓN:	Hornear Croissant y dejamos enfriar a Tª Ambiente. Bañar y rellenar con las cremas correspondientes
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	Producto para vitrina, no se envasa
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO:	En congelación a temperatura de -18/-20 °C
FECHA DE CADUCIDAD:	En refrigeración: 4-6°C En congelación: 90 días
LOTE:	En refrigeración: 15 días
MODO DE EMPLEO:	Consta de 6 dígitos, dos digitos para el día, dos para el mes y dos para el año (ddmmaa)
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	Alimento listo para el consumo Congelados: descongelar antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir en 15 días. Recomendable calentar 10 seg al microondas antes de su consumo
POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA:	Gluten, leche, huevos,soja, frutos secos de cáscara
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Reglamento (CE) nº 2073/2005	A toda la población en general, salvo a los alérgicos a las sustancias alergénicas declaradas
	Listeria monocytogenes..... No detectado en 25 grms (n=5, c=0) n= unidades de la muestra c= unidades que pueden superar el límite

	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: Mayo 2022
			Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	CROISSANT RELLENO DE NUTELLA
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	<p>CROISSANT (Harina de trigo, mantequilla, Agua, Azúcar, Levadura, Gluten de Trigo, Sal, Fibra de Trigo, Grasa vegetal (palma), Huevo pasteurizado, dextrosa) Contiene trazas de soja y frutos secos de cáscara NATA (nata de leche 35%MG)</p> <p>CHOCOLATE COBERTURA (pasta cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de soja, emulgente E470, 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</p>
ELABORACIÓN:	Hornear Croissant y dejamos enfriar a Tª Ambiente. Bañar y rellenar con las cremas correspondientes
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	Producto para vitrina. No se envasa
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO:	En congelación a temperatura de -18/-20 °C
FECHA DE CADUCIDAD:	En refrigeración: 4-6°C
	En congelación: 90 días
LOTE:	En refrigeración: 15 días
	Consta de 6 dígitos, dos digitos 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 en 15 días
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS:	Gluten, leche, huevos,soja, frutos secos de cáscara
POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA:	A toda la población en general, salvo a los alérgicos a las sustancias alergénicas declaradas
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Reglamento (CE) nº 2073/2005	Listeria monocytogenes..... No detectado en 25 grms (n=5, c=0) n= unidades de la muestra c= unidades que pueden superar el límite

	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: Mayo 2022
			Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	CROISSANT RELLENO DE OREO
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	<p>CROISSANT (Harina de trigo, mantequilla, Agua, Azúcar, Levadura, Gluten de Trigo, Sal, Fibra de Trigo, Grasa vegetal (palma), Huevo pasteurizado, dextrosa) Contiene trazas de soja y frutos secos de cáscara NATA (leche)</p> <p>CHOCOLATE BLANCO (Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, lecitina de soja, lactosa, aroma de vainilla)</p> <p>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)</p>
ELABORACIÓN:	Hornear Croissant y dejamos enfriar a Tª Ambiente. Bañar y rellenar con las cremas correspondientes
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	Producto para vitrina, no se envasa
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO:	En congelación a temperatura de -18/-20 °C
FECHA DE CADUCIDAD:	En refrigeración: 4-6°C En congelación: 90 días En refrigeración: 15 días
LOTE:	Consta de 6 dígitos, dos digitos 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 en 15 días. Recomendable calentar 10 seg al microondas antes de su consumo
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	Gluten, leche, huevos,soja Contiene trazas de frutos secos de cáscara
POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA:	A toda la población en general, salvo a los alérgicos a las sustancias alergénicas declaradas
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Reglamento (CE) nº 2073/2005	Listeria monocytogenes..... No detectado en 25 grms (n=5, c=0) n= unidades de la muestra c= unidades que pueden superar el límite

	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: Mayo 2022
			Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	CROISSANT RELLENO DE PANTERA ROSA
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	<p>CROISSANT (Harina de trigo, mantequilla, Agua, Azúcar, Levadura, Gluten de Trigo, Sal, Fibra de Trigo, Grasa vegetal (palma), Huevo pasteurizado, dextrosa) Contiene trazas de soja y frutos secos de cáscara</p> <p>NATA (leche)</p> <p>CHOCOLATE BLANCO (Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, lecitina de soja, lactosa, aroma de vainilla)</p> <p>PANTERA ROSA (Azúcar, harina de trigo, leche desnatada en polvo reconstituída (15%), huevo, grasas vegetales (palmiste, palma) en proporción variable, humectantes: E420 y E422, jarabe de glucosa y fructosa, aceite de girasol, emulgentes: lecitina de SOJA y E471, aromas, gasificantes: E500 y E450, almidón modificado de maíz, LACTOSA, dextrosa, sal, colorantes: E120, E160c y E171, conservador E202, estabilizantes E460 y E466, acidulante E270, proteínas de la LECHE. Puede contener trazas de ALMENDRAS, AVELLANAS, SÉSAMO y/o productos derivados</p>
ELABORACIÓN:	Hornear Croissant y dejamos enfriar a Tª Ambiente. Bañar y rellenar con las cremas correspondientes
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	No se envasa. Producto para vitrina
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO:	En congelación a temperatura de -18/-20 °C
FECHA DE CADUCIDAD:	En refrigeración: 4-6°C En congelación: 90 días En refrigeración: 15 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 en 15 días. Recomendable calentar 10 seg al microondas antes de su consumo
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	Gluten, leche, huevos, soja Contiene trazas de frutos secos de cáscara
POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA:	A toda la población en general, salvo a los alérgicos a las sustancias alergénicas declaradas
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Reglamento (CE) nº 2073/2005	Listeria monocytogenes..... No detectado en 25 grms (n=5, c=0) n= unidades de la muestra c= unidades que pueden superar el límite