

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	CUPCAKES CHOCO BLANCO Y FRAMBUESA
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	<p>HARINA (Harina de trigo) AZÚCAR (azúcar blanca) HUEVOS (huevo de gallina) ACEITE GIRASOL IMPULSOR (Gasificante E450i,E500i), Soporte (almidón maíz, E170), antiapelmazante E551</p> <p>NATA (nata 35%MG) CHOCOLATE BLANCO (Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, lecitina de soja, lactosa, aroma de vainilla) Mermelada frambuesa: Frambuesa, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, espesante (pectina), acidulante (ácido cítrico) Pasta de frambuesa: azúcar, frambuesa, jarabe de glucosa, acidulante ácido cítrico, concentrado vegetal (zanahoria, batata, rábano, manzana, cereza), aromas naturales, estabilizante E440 Almíbar de VAINILLA: Agua, azúcar, vainilla</p>
ELABORACIÓN:	Hornear magdalenas 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 En refrigeración: 4-6°C
FECHA DE CADUCIDAD:	En congelación: 90 días En refrigeración: 7 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 7 días.
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	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 2 de 2

	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:	CUPCAKES DE KINDER
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	<p>HARINA (Harina de trigo) AZÚCAR (azúcar blanca) HUEVOS (huevo de gallina) ACEITE GIRASOL IMPULSOR (Gasificante E450i,E500i), Soporte (almidón maíz, E170), antiapelmazante E551</p> <p>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 cupcakes y dejamos enfriar a Tª Ambiente. 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 En refrigeración: 4-6°C
FECHA DE CADUCIDAD:	En congelación: 90 días 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 en 7 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

	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 2

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	CUPCAKE DE OREO
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	<p>HARINA (Harina de trigo) CACAO POLVO (cacao polvo, ácido regulador E-501) AZÚCAR (azúcar blanca) ACEITE GIRASOL Huevos pasteurizados (huevo) IMPULSOR (Gasificante E450i,E500i), Soporte (almidón maíz, E170), antiapelmazante E551 NATA (nata de leche 35%MG) 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 magdalenas 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 En refrigeración: 4-6°C
FECHA DE CADUCIDAD:	En congelación: 90 días 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 en 7 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




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 2 de 2

	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:	CUPCAKES DE LOTUS Y CHOCOLATE BLANCO
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	HARINA (Harina de trigo) AZÚCAR (azúcar blanca) ACEITE GIRASOL Huevos pasteurizados (huevo) IMPULSOR (Gasificante E450i,E500i), Soporte (almidón maíz, E170), antiapelmazante E551 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
ELABORACIÓN:	Hornear magdalenas 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
LOTE:	En refrigeración: 7 días
MODO DE EMPLEO:	Consta de 6 dígitos, dos dígitos para el día, dos para el mes y dos para el año (ddmmaa)
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS:	Alimento listo para el consumo Congelados: descongelar antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir en 7 días.
POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA:	Gluten, leche, huevos, soja Contiene trazas de 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:	CUPCAKE DE CHOCOLATE
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	HARINA (Harina de trigo) CACAO POLVO (cacao polvo, ácido regulador E-501) AZÚCAR (azúcar blanca) ACEITE GIRASOL Huevos pasteurizados (huevo) IMPULSOR (Gasificante E450i,E500i), Soporte (almidón maíz, E170), antiapelmazante E551 NATA (nata de leche 35%MG) CHOCOLATE COBERTURA (pasta cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de soja , emulgente E470, vainilla)
ELABORACIÓN:	Hornear magdalenas 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 En refrigeración: 4-6°C
FECHA DE CADUCIDAD:	En congelación: 90 días En refrigeración: 7 días
LOTE:	Consta de 6 dígitos, dos dígitos 4 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

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	CUPCAKES YEMA Y CREMA PASTELERA
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	<p>HARINA (Harina de trigo) AZÚCAR (azúcar blanca) ACEITE GIRASOL Huevos pasteurizados (huevo) IMPULSOR (Gasificante E450i,E500i), Soporte (almidón maíz, E170), antiapelmazante E551</p> <p>CREMA PASTELERA: (azúcar, almidon modificado, leche en polvo, suero de leche en polvo, clara de huevo, deshidratada, leche desnatada en polvo, almidon de maíz, gelificante, carragenanos, estabilizantes fosfatos de sodio, difosfatos, sulfato de calcio, espesante, alginato sódico, conservador sorbato potásico, sal, aroma, colorante carotenos)</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) CROCANT DE CACAHUETE (azúcar, cacahuete troceado tostado)</p>
ELABORACIÓN:	Hornear magdalenas 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 En refrigeración: 4-6°C
FECHA DE CADUCIDAD:	En congelación: 90 días En refrigeración: 7 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 7 días.
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	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 2 de 2

	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:	CUPCAKES ZANAHORIA
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	BIZC ZANAHORIA: Harina de trigo) ZANAHORIA HUEVOS (Huevo de gallina) AZÚCAR MORENA (azúcar moreno de caña) ACEITE GIRASOL NUECES (nueces de moldavia) IMPULSOR (Gasificante E450i,E500i), Soporte (almidón maíz, E170), antiapelmazante E551 CANELA JENGIBRE ESENCIA VAINILLA NATA(leche) VAINILLA: (azúcar, jarabe de glucosa, agua, sal, vainilla 0.8, aromas, colorantes 101y160a)
ELABORACIÓN:	Hornear magdalenas 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
FECHA DE CADUCIDAD:	En congelación: 90 días En refrigeración: 7 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 7 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