

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DENOMINACION	TARTA DE ZANAHORIA ESTILO ANOGA (ELA051.00)				
PRESENTACIÓN	Barqueta termosellada (EAP) Barqueta cuadrada transparente con tapadera				
CAPACIDAD	400 gr	Refrigeración	X	Congelación	X
	1600 gr	Refrigeración	X	Congelación	X
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Tarta de zanahoria rellena de crema de queso napeada con un frosting de queso				
INGREDIENTES					
(Ingredientes con información de alergenoss, ver numeración en tabla adjunta(*))					
BIZCOCHO: Zanahoria (12%) (zanahoria, agua, vinagre, sal y acidulante E-330); HARINA DE TRIGO; azúcar moreno; aceite de girasol; HUEVOS FRESCOS; azúcar; bicarbonato, impulsor (gasificantes E-450i, E-500ii, antiaglomerantes E-170i y almidón de patata); Conservante cremas (almidón de maíz, sorbato potásico (E-202), propionato sódico (E-281) ácido cítrico (E-330)); canela molida; nuez moscada; sal; Pasta aroma vainilla “(fracción aromática (sustancias aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales, preparaciones aromatizantes); Otros ingredientes (agua, alcohol etílico, azúcar, colorantes (E150d, E102, E129 (puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños), estabilizante: goma de celulosa, propilenglicol))”; pimienta negra; Humectantes (E-420ii; E-422) (un consumo excesivo puede provocar efectos laxantes)		CREMA DE QUESO: queso blanco pasteurizado (LECHE pasteurizada de vaca, NATA, fermentos, sal, estabilizantes E-466, E-406, E-417); azúcar; Yogur griego (LECHE entera pasteurizada de vaca, nata, proteínas de la LECHE, fermentos lácticos); HUEVOS frescos; HARINA DE TRIGO; conservante cremas (almidón de maíz, sorbato potásico (E-202), propionato sódico (E-281), ácido cítrico (E-330)); Pasta aroma vainilla “(fracción aromática (sustancias aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales, preparaciones aromatizantes), Otros ingredientes (agua, alcohol etílico, azúcar, colorantes (E150d, E102, E129 (puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños), estabilizante: goma de celulosa, propilenglicol))”			
FROSTING DE QUESO: queso blanco pasteurizado (LECHE pasteurizada de vaca, NATA, fermentos, sal, estabilizantes E-466, E-406, E-417); azúcar glas; conservante cremas (almidón de maíz, sorbato potásico (E-202), propionato sódico (E-281), ácido cítrico (E-330)); Estabilizador salsas (almidón modificado, maltodextrina,					

espesantes (E-412, E415)

PROCESO DE ELABORACION

Elaboración de la masa y relleno de moldes, para posterior cocinado en horno de aire, abatida de temperatura y envasada, finalizando con el etiquetado correspondiente.

MODO DE EMPLEO

Servir al gusto

DESTINO FINAL DEL PRODUCTO

Apto para toda la población en general, salvo alergias/intolerancias a los productos declarados o restricciones alimentarios por motivos de salud.

COMPOSICION NUTRICIONAL (por 100 g de producto)

Valor energético	1252kJ/100g	Valor energético	299kcal/100g
Hidratos de carbono	36,60g	de los cuales azúcares	23,4g
Grasas	14,8g	de las cuales saturadas	10g
Proteínas	4,2g	Sal	0,960g

Nº REGISTRO SANITARIO

26.013276/MA

CONSUMO PREFERENTE**VIDA UTIL**

400 g: 35 días en Refrigeración.
1600 g: 29 días en Refrigeración
12 meses en Congelación.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

PRODUCTO CONGELADO. Mantener en congelación hasta su consumo a -18°C
PRODUCTO REFRIGERADO. Mantener entre 0º y 4°C

(*)**DECLARACION DE ALERGENOS.** En cumplimiento de Reglamento UE Nº 1169/2011

GULTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
(+) presencia.													
+		+				+							
(!) puede contener trazas.													
					!								
TRAZABILIDAD													
El loteado del producto está compuesto por: Letra (L) + Nº de Semana del año (WW) + Día de la semana que se produce (XX) + Código interno de cada producto (YYY) + año de producción (ZZ). Ejemplo: Producto elaborado el día 13/01/21 L 02 03 026 21													
ETIQUETADO													
La información que contiene la etiqueta es: – Datos del fabricante. – Nombre del Producto. – Ingredientes. – Declaración de Alérgenos. – Condiciones de Conservación. – Fecha Elaboración/Nº de lote. – Fecha de Caducidad. – Condiciones de uso/Modo de empleo. – Peso. – Nº de Registro Sanitario – Código de barras.													
OBSERVACIONES													
Una vez descongelado, no se podrá volver a congelar. AUSENCIA DE OMG Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados <u>TARTA ZANAHORIA 1,6kg CONGELADO:</u> EAN 13 8437015785363 EAN 14 18437015785360													

TARTA ZANAHORIA 1,6kg REFRIGERADO:

EAN 13 8437015785370

EAN 14 18437015785377

TARTA ZANAHORIA 400g CONGELADO:

EAN 13 8437015785387

EAN 14 18437015785384

TARTA ZANAHORIA 400g REFRIGERADO:

EAN 13 8437015785394

EAN 14 18437015785391

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

FISICO-QUIMICAS	Ph: aw:
MICROBIOLOGICAS	Salmonella: Ausencia/25 g Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g

LEGISLACION APLICABLE

Reglamento 2073/2005 Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Se aplica la legislación actualizada en el documento R-01.2 Documentación Externa vigente del Sistema de Gestión de Calidad

DATOS DEL FABRICANTE

Malacitana Foodservice, S.L. B-92.628.775
C/ Los Sueños, 2 29004
Polígono Industrial Santa Cruz – Málaga
Teléfono: 952 00 00 02