

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE LIMON- PASTELERIA BUENAVISTA		LI

FABRICANTE

## NOMBRE DEL FABRICANTE

PASTELERIA BUENAVISTA SL

## DIRECCIÓN

CIUDAD ASUNCION 42 BIS//ENRIQUE SANCHIS 40

CP 08030

NIF B65277923

## Nº R.S.I.:

20.10064/CAT - 20.08919/CAT

## PAÍS DE ORIGEN:

ESPAÑA

## DESCRIPCIÓN (breve descripción del producto)

Tarta redonda de exquisita crema acida de limon con una capa de chocolate negro en su interior.

## INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

CREMA [agua, leche en polvo(suero de leche desmineralizado y deslactosado en polvo,Grasa vegetal, Jarabe de glucosa, Proteína de leche), polvos(Almidon, sal, colorante E102-E110), azúcar, preparado de limón(Jarabe de glucosa, azúcar, leche descremada condensada azucarada, agua, grasa vegetal hidrogenada, almidón modificado, zumo de limón, concentrado (1.2%), corrector de acidez: E-330 aroma natural, emulgente: E-471, colorante E160aii, antioxidante: E-223)- (Agua, azúcar, almidón modificado, jarabe de glucosa, zumo de limón concentrado, acidulante E-330, corrector de acidez, E331iii, conservante E202, colorante E100, aroma natural de limón)-(Leche desnatada en polvo, Queso en polvo, Glucosa, Almidon de trigo, Almidón modificado, Aceite vegetal, Azúcar (sacarosa), Aroma, Sal), aceite, huevo natural]; CHOCOLATE(Azúcar, aceite vegetal, cacao en polvo desgrasado, almidón modificado, grasa vegetal, emulgente (E-322: lectina de soja), asta de avellana y aromas (avellana y vainillina); GALLETA((Harina de trigo, azúcar, dextrosa, alidón de trigo y de maiz, albúmina de huevo, suero de leche, leche desnatada en polvo, rmulgentes: E471, E472b, E477, gasificantes: E450i, E500ii grasa vegetal, sal, espesante E 415, enzimas y aroma)- (Grasas y aceites vegetales refinados, agua, sal, emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal (E-471) y ester de poliglicerol (E-475), acidulante: ácido cítrico(E-330), conservante: ácido sórbico (E-200), antioxidantes: extracto rico en tocoferol (E-306), y palmitato de ascorbilo (E-304), aromas y colorante: β-caroteno (E-160a), harina de fuerza, huevo natural); GELATINA(AZÚCAR, AGUA, GLUCOSA, ESPESANTES (E-407 Y E-410), GELIFICANTE (E-406), ACIDULANTE (E-330), CONSERVANTE (E-202), REGULADOR DE LA ACIDEZ: E-331iii, ANTIESPUMANTE, AROMA:, MANZANA, SIN COLORANTES), Caramelo sulfito amoniacal (E150d), CEREZA ROJA(Cereza roja, jarabe de glucosa, Acidulante E330, Conservante E202, Colorante E124, E127).

## IMAGEN DEL PRODUCTO

**Largo Unidad:** 30Cm

**Ancho Unidad:** 30Cm

**Alto Unidad:** 2,5Cm

**Peso Neto Unidad:** 1,528Kg



## MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE LIMON- PASTELERIA BUENAVISTA		LI

<b>PRODUCTO</b>	<p>REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0° a 5° max) Este producto tiene una duración de 15 días en refrigerado.</p> <p style="color: red;">CONGELACION: Conservar en congelador (min -18° a -22° max) Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir. Una vez descongelado conservar entre 0° y 5° como máximo 24h</p>	
-----------------	--	--

**DECLARACIÓN DE ALERGENOS** (contenido en alergenios según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input type="checkbox"/>
Crustaceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuets y derivados <input type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input checked="" type="checkbox"/>
Soja y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>
Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008	

**EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:**

Cereales que contengan gluten <input type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input checked="" type="checkbox"/>
Crustaceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuets y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input type="checkbox"/>
Soja y derivados <input type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES** (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (Kcal)	230	<b>CAMBIO NUTRICIONAL AÑADIMOS CARAMELO</b>
Proteínas (g)	5,9	
Grasas (g)	8,1	
Hidratos de carbono (g)	38,4	
Sales minerales (g)	1	

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE** (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE LIMON- PASTELERIA BUENAVISTA		LI
PRODUCTO	<p>CONSERVACIÓN: Conservar entre 0°C y 5°C. entre 0°C y 5°C.</p> <p>TRANSPORTE: mantener el producto durante su transporte en vehiculo isotermo o refrigerado.</p>	
	<p style="text-align: right;">REFRIGERACIÓN: Producto descongelado conservar</p> <p style="text-align: center; color: red;">CONGELACIÓN :Conservar a -18°C.</p>	
LOGÍSTICA	<p><b>VIDA ÚTIL</b> (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)</p> <p>Refrigerado: 15 días durante todo el año. después de su descongelación: 24 horas</p>	
	<p style="text-align: right;">Refrigerado <b style="color: red;">Congelado: 6 meses</b></p>	

LOGÍSTICA	<p><b>PRESENTACIÓN</b> (peso/unidad, formato de presentación)</p> <p>Tarta de 1,528 APROX kg sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.</p>	
	<p><b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE</b> (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)</p> <p>Caja MEDIDA 0340X0338X0060 con etiqueta en su frontal. PESO BRUTO CAJA 0,205KG.</p>	
	<p><b>CONTENIDO DEL ETIQUETAJE</b> (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)</p> <p>Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes, codigo de barras, numero de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alergenos.</p>	
	<p><b>PALETIZACIÓN</b> (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)</p> <p>150u por PALET STANDARD ( ALTURA 1,62CM), 6 CAJAS POR PISO, 25 PISOS, 260KG APROX.</p>	
	<p><b>Elaborado por:</b></p> <p>PASTELERIA BUENAVISTA SL</p>	
	<p><b>Fecha elaboración</b></p> <p style="text-align: center;">27/04/2011</p>	
<p><b>Nº edición</b></p> <p style="text-align: center;">0</p>		
<p><b>Elaborado por:</b></p> <p>PASTELERIA BUENAVISTA SL</p>		
<p><b>Fecha elaboración</b></p> <p style="text-align: center;">08/01/2013</p>		
<p><b>Nº edición</b></p> <p style="text-align: center;">1</p>		
<p><b>Elaborado por:</b></p> <p>PASTELERIA BUENAVISTA SL</p>		
<p><b>Fecha elaboración</b></p> <p style="text-align: center;">09/04/2013</p>		
<p><b>Nº edición</b></p> <p style="text-align: center;">2</p>		
<p><b>Elaborado por:</b></p> <p>PASTELERIA BUENAVISTA SL</p>		
<p><b>Fecha elaboración</b></p> <p style="text-align: center;">07/05/2013</p>		
<p><b>Nº edición</b></p> <p style="text-align: center;">3</p>		
<p><b>Elaborado por:</b></p> <p>PASTELERIA BUENAVISTA SL</p>		
<p><b>Fecha elaboración</b></p> <p style="text-align: center;">03/10/2014</p>		
<p><b>Nº edición</b></p> <p style="text-align: center;">4</p>		
	<p>PTE LABORATORIOS GUITART</p>	

<b>Elaborado por:</b>	<b>Fecha elaboración</b>	<b>Nº edición</b>
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0
<b>Elaborado por:</b>	<b>Fecha elaboración</b>	<b>Nº edición</b>
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/01/2013	1
<b>Elaborado por:</b>	<b>Fecha elaboración</b>	<b>Nº edición</b>
PASTELERIA BUENAVISTA SL	09/04/2013	2
<b>Elaborado por:</b>	<b>Fecha elaboración</b>	<b>Nº edición</b>
PASTELERIA BUENAVISTA SL	07/05/2013	3
<b>Elaborado por:</b>	<b>Fecha elaboración</b>	<b>Nº edición</b>
PASTELERIA BUENAVISTA SL	03/10/2014	4
	PTE LABORATORIOS GUITART	

]

]

]



—

—