

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE NARANJA	.1001600000000	NX

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 base de bizcocho de chocolate con hilos naranja natural cubierta de cobertura negra y naranja ácida, decorada con virutitas de chocolate blanco y disco de naranja confitada

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

CHOCOLATE EN POLVO(Azúcar, harina de trigo, fruta (naranja,manzana, azúcar, jarabe de fructosa, harina de arroz, aceite vegetal, gelificante E440, acidulante E330, aroma), cacao en polvo, almidon en polvo E1412, almidon de trigo, grasa vegetal en polvo, gasificantes: E450i, E500ii, emulgentes E471, albuminia de huevo, leche desnatada en polvo, sal, aroma, estabilizante E415, soportes E170i, almidon de patata); **HUEVO**; **ACEITE**; **AGUA**; **MERMELADA DE NARANJA** (Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, confitura de fruta, almidón modificado (E-1442), glicerina, estabilizantes (E-460, E-466), acidulante (E-334, E-300), conservante (E-202), sal, colorantes autorizados (E-150d, E-161b, E-160b) y aroma); **COBERTURA DE CHOCOLATE**(Aceites y grasas vegetales hidrogenadas y no hidrogenada, azúcar ,polvo de cacao semidesgrasado) , pasta de avellana, leche descremada en polvo, emulgente(leditina de soja:E-322) y aroma (vainillina); **GAJOS DE NARANJA** (Naranja cortada en discos, Jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, acidulante E330, conservante E202 y E223); **VIRUTA CHOCOLATE BLANCO** (Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, aroma (vainilla natural) y emulsionante(E-322: lecitina de soja)).

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 30Cm
Ancho Unidad: 30Cm
Alto Unidad: 2.5Cm
Peso Neto Unidad: 1,300Kg
Peso Bruto Unidad: 1,600Kg



MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA		EAN 13	CODIGO INTERNO																												
TARTA DE NARANJA		.1001600000000	NX																												
PRODUCTO	REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0° a 5° max) Este producto tiene una duración de 20 días en refrigerado. CONGELACION: Conservar en congelador (min -18° a -22° max) Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir. Una vez descongelado conservar a 0° - 2° como máximo 24h (Este producto pierde al congelar puesto que el azucar glas al congelarse y descongelarse queda diferente, no afecta al sabor solo al aspecto.)																														
	DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenosen según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)																														
	<table><tbody><tr><td>Cereales que contengan gluten</td><td>☒</td><td>Frutos de cáscara</td><td>☒</td></tr><tr><td>Crustaceos y derivados</td><td>☐</td><td>Apio y derivados</td><td>☐</td></tr><tr><td>Huevos y derivados</td><td>☒</td><td>Mostaza y derivados</td><td>☐</td></tr><tr><td>Pescado y derivados</td><td>☐</td><td>Sésamo y derivados</td><td>☐</td></tr><tr><td>Cacahuetes y derivados</td><td>☐</td><td>Anhídrido sulfuroso y sulfitos</td><td>☐</td></tr><tr><td>Soja y derivados</td><td>☒</td><td>Altramuces y derivados</td><td>☐</td></tr><tr><td>Leche y derivados (incluída la lactosa)</td><td>☒</td><td>Moluscos y derivados</td><td>☐</td></tr></tbody></table> Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008			Cereales que contengan gluten	☒	Frutos de cáscara	☒	Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐	Huevos y derivados	☒	Mostaza y derivados	☐	Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐	Cacahuetes y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☐	Soja y derivados	☒	Altramuces y derivados	☐	Leche y derivados (incluída la lactosa)	☒	Moluscos y derivados	☐
	Cereales que contengan gluten	☒	Frutos de cáscara	☒																											
	Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐																											
Huevos y derivados	☒	Mostaza y derivados	☐																												
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐																												
Cacahuetes y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☐																												
Soja y derivados	☒	Altramuces y derivados	☐																												
Leche y derivados (incluída la lactosa)	☒	Moluscos y derivados	☐																												
EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:																															
<table><tbody><tr><td>Cereales que contengan gluten</td><td>☐</td><td>Frutos de cáscara</td><td>☐</td></tr><tr><td>Crustaceos y derivados</td><td>☐</td><td>Apio y derivados</td><td>☐</td></tr><tr><td>Huevos y derivados</td><td>☐</td><td>Mostaza y derivados</td><td>☐</td></tr><tr><td>Pescado y derivados</td><td>☐</td><td>Sésamo y derivados</td><td>☐</td></tr><tr><td>Cacahuetes y derivados</td><td>☒</td><td>Anhídrido sulfuroso y sulfitos</td><td>☒</td></tr><tr><td>Soja y derivados</td><td>☐</td><td>Altramuces y derivados</td><td>☐</td></tr><tr><td>Leche y derivados (incluída la lactosa)</td><td>☐</td><td>Moluscos y derivados</td><td>☐</td></tr></tbody></table>			Cereales que contengan gluten	☐	Frutos de cáscara	☐	Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐	Huevos y derivados	☐	Mostaza y derivados	☐	Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐	Cacahuetes y derivados	☒	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☒	Soja y derivados	☐	Altramuces y derivados	☐	Leche y derivados (incluída la lactosa)	☐	Moluscos y derivados	☐	
Cereales que contengan gluten	☐	Frutos de cáscara	☐																												
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐																												
Huevos y derivados	☐	Mostaza y derivados	☐																												
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐																												
Cacahuetes y derivados	☒	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☒																												
Soja y derivados	☐	Altramuces y derivados	☐																												
Leche y derivados (incluída la lactosa)	☐	Moluscos y derivados	☐																												
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)																															
Energía (Kcal)	381																														
Proteínas (g)	3,9																														
Grasas (g)	16,62																														
Hidratos de carbono (g)	54,05																														
Sales minerales (g)	1,23																														
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)																															

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

PRODUCTO	NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
	TARTA DE NARANJA	.1001600000000	NX
REFRIGERACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en lugar fresco 0 a 5°. Conservar refrigerado 0-10°. CONGELACIÓN : Mantener el producto durante su transporte en congelación (-18°C). Conservar congelado (-18°C) Conservar una vez descongelada (0 a +4°C)			
VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/ensado)			
Refrigerado: 20 días durante todo el año, exceptuando los meses de verano 15 días Congelado: 6 meses Refrigerado después de su descongelación: 24 horas			

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)		
	Tarta 1,3kg aprox.sobre blanca de cartón parafinada negra apta para alimentación.		
	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)		
	Caja de cartón medidas 0282X0280X0090. PESO BRUTO CAJA 0.205Kg.		
	CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)		
	Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes Y ALERGENOS, código de barras, número de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alérgenos.		
	PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)		
	150u por PALET STANDARD (ALTURA1,62CM) . 6 cajas por piso, 25 pisos, 270kg aprox.		

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/01/2013	1
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	17/04/2013	2
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	07/01/2014	3
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	17/10/2014	4