

	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 09
	A. ASPECTOS GENERALES DEL SGSA	fecha: Mayo-23
	FICHAS TÉCNICAS	página: 1 de 2

DENOMINACIÓN

TARTA ESPECIAL LUXKINDÉ

RAZÓN SOCIAL Y MARCA COMERCIAL

PASTELERÍAS ROLDAN HNOS

CLASIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

Según *Real Decreto 496/2010* por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005*: 1.2. Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de L. monocitogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA DEL PRODUCTO

Ingredientes	Cantidad
Cóñac	
Caldo de calar: agua y azúcar.	
Nocciola blanca: azúcar, aceites y grasas vegetales (girasol, soja y palma en proporción variable), AVELLANAS , LECHE desnatada en polvo, suero de LECHE en polvo, emulgentes (lecitinas de SOJA y de girasol, aromas.	
Cobertura nocciola blanca: azúcar, aceite vegetal (girasol), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), LACTOSUERO , LECHE en polvo desnatada, pasta de AVELLANA , LECHE en polvo entera, emulgente (lecitina de SOJA), y aromas.	
Tartera chocolate: Choco biscuit (harina de TRIGO , azúcar, almidon de TRIGO , emulgentes (E475, E471), cacao en polvo, dextrosa, gasificantes (E450, E500ii), colorantes (caramelo, E160 a E120) y aroma), HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO de gallina, conservador E202, antioxidante E330), agua.	
NATA : NATA de LECHE de vaca y estabilizantes (carragenano, celulosa y goma de celulosa).	
Decoración al gusto: chocolate, fruta...	

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y FORMATO DE VENTA

Tarta especial luxkindé 6 rac

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en refrigeración entre 0-5°C

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transporte en refrigeración

CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

AA/BB/CC, siendo AA, BB y CC el día, mes y 2 cifras del año de elaboración respectivamente

FECHA DE VIDA ÚTIL

5 días

	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 09
	A. ASPECTOS GENERALES DEL SGSA	fecha: Mayo-23
	FICHAS TÉCNICAS	página: 2 de 2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Parámetro	Límite
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc / g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	
Alérgeno	Contenido
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Apio y productos derivados	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-
Cereales que contienen gluten	+
Dióxido de azufre y sulfitos	-
Frutos de cáscara (AVELLANAS)	+
Huevos y productos a base de huevo	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-
Mostaza y productos derivados	-
Pescado y productos a base de pescado	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Soja y productos a base de soja	+
+ (contiene), - (no contiene o cantidades inferiores a 10 ppm)	

LEGISLACIÓN CONTAMINANTES
Cumple con el Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.