

	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 NOCCIOLA

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.	
Crema trufa sacher: NATA (NATA (LECHE), proteínas de la LECHE y estabilizantes (carragenato, celulosa microcristalina y carboximetil celulosa), chocolate belcolade (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de SOJA), aroma natural), MANTEQUILLA (NATA pasteurizada, fermentos lácticos), LECHE condensada (LECHE de vaca y azúcar), sorbitol (jarabe de sorbitol (E420 ii)*).	
Cobertura chocolate negro: azúcar invertido, chocolate negro (pasta de cacao, azúcar, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla), jarabe de glucosa, agua, azúcar, polvo de cacao desgrasado, aroma de cacao natural con otros aromas naturales, emulgente (lecitina de SOJA , sucroésteres de ácidos grasos), gelificante (pectina), acidulante (ácido cítrico), conservador (sorbato potásico).	
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.	
Crema nocciola: azúcar, aceites vegetales refinados (girasol, soja y palma en proporción variable), AVELLANAS , cacao magro con un 10/12% de manteca de cacao, LECHE desnatada en polvo, suero de LECHE en polvo, emulgentes (lecitinas de SOJA y de girasol), aromas.	
Decoración al gusto: chocolate, fruta...	

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y FORMATO DE VENTA

Tarta especial nocciola 6 rac

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en refrigeración entre 0-5°C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transporte vehículo 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

	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

FECHA DE VIDA ÚTIL
5 días.

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	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-
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.