

	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 RED VELVET

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
Coñac	
Caldo de calar: agua y azúcar.	
NATA : NATA de LECHE de vaca y estabilizantes (carragenano, celulosa y goma de celulosa).	
Mix vegetal: agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), LECHE desnatada, glucosa, proteínas de la LECHE , emulgentes (E472b, E472e, lecitina de SOJA), estabilizantes (E460i, E466), sal, colorante (beta caroteno).	
YEMA pasteurizada: YEMA procedente de HUEVOS de gallina.	
Estabilizador neutro: dextrosa, azúcar, estabilizante (gelatina), almidón modificado, estabilizante (E415), aroma.	
Tartera red velvet mini: bizcocho red velvet (azúcar, harina de TRIGO , almidón de TRIGO , almidón modificado, aceite de girasol, emulgente (E471), gasificantes (E450i y E500ii), sal, SÓLIDOS LÁCTEOS , cacao en polvo, estabilizantes (E415 y E466), colorantes (E124) y aroma), HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO de gallina, conservador E202, antioxidante E330), aceite de girasol (aceite refinado de girasol, antiespumante E900), agua.	
Azúcar	
QUESO cremoso: LECHE pasteurizada de vaca, NATA , fermentos lácteos, sal, estabilizantes (E466, E406, E417).	
Agua	
Chips ahoy: harina de TRIGO , azúcar, grasa de palma, pasta de cacao, manteca de cacao, gasificantes (carbonatos de amonio, carbonatos de sodio, fosfatos de calcio), dextrosa, jarabe de glucosa y fructosa, sal, suero de LECHE en polvo, emulgente (lecitinas de SOJA), aroma.	
Glaseado: agua, azúcar, jarabe de glucosa, gelificante (pectina), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (METABISULFITO de sodio).	
Colorante rojo: agua, jarabe de maíz, alto en fructosa, glicerina, azúcar, almidón modificado (maíz), ácido cítrico, benzoato de sodio y sorbato de potasio, goma carragenano, goma de xantano. Colorante E129* (<i>puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños</i>)	

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y FORMATO DE VENTA

Tarta especial red velvet 6 rac

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en refrigeración entre 0-5°C.

	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

CONDICIONES DE TRANSPORTE
Transporte vehículo en 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.

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	-
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.