

	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 ZAHIRA

RAZÓN SOCIAL Y MARCA COMERCIAL
PASTELERÍAS ROLDAN HNOS

CLASIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN
Según <i>Real Decreto 496/2010</i> por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. Según <i>Reglamento (CE) N° 2073/2005</i> : 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.	
NATA: NATA de LECHE de vaca y estabilizantes (carragenano, celulosa y goma de celulosa).	
NUECES	
Merengue: azúcar, clara líquida pasteurizada (clara procedente de HUEVOS de gallina), agua, claraval (azúcar, clara de HUEVO cristalizada, gomas naturales (E414), ácido tartárico (E334) y citrato sódico (E331)).	
Yema confitada: azúcar, HUEVO (HUEVO pasteurizado y reconstituído), almidón modificado de maíz, corrector de acidez (E334), conservantes (E202 y E281), colorantes (E102 y E129*). <i>*Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.</i>	
Tartera blanca: HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO de gallina, conservador E202, antioxidante E330), harina de TRIGO (harina de trigo y antioxidante (E300)) ,azúcar, agua, almidón de maíz, emulgentes (E472b, E477, E470a, E471, E472e, E482, E481), glucosa, LECHE , gasificantes (E500ii, E450i), maltodextrina, corrector de la acidez (fosfato monocalcico), sal, harina de SOJA , estabilizante (difosfato tetrasódico), colorante (betacaroteno), aroma.	
Azúcar	

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y FORMATO DE VENTA
Tarta especial zahira 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 (NUECES)	+
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.