

DENOMINACIÓN PRODUCTO	TARTA CON CREMA DE CACAO Y MINI GALLETAS OREO 10P 1000 G
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA CONGELADO
MARCA	SAN MARTIN
PRESENTACIÓN:	UNA UNIDAD POR ENVASE
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	M ^a Cristina Díez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	15/12/2014
FECHA DE REVISIÓN	21/08/2024

ÍNDICE:

- **FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**
- **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**
- **FICHA DE ENVASADO Y ETIQUETADO**
- **LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE**

 <i>El secreto de una familia.</i>	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 5
		14/07/2023
		Página 2 de 4

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

DENOMINACIÓN PRODUCTO	PESO NETO ¹
TARTA CON CREMA DE CACAO Y MINI GALLETAS OREO 10P	1000 g

¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.

INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS

INGREDIENTES: NATA (LECHE) pasteurizada, galletas de cacao y mini galletas sabor chocolate con relleno (23%) [harina de TRIGO (GLUTEN), azúcar, aceite de palma, aceite de nabina, cacao desgrasado en polvo, jarabe de glucosa, almidón de TRIGO (GLUTEN), jarabe de glucosa-fructosa, gasificantes (carbonatos de potasio, carbonatos de amonio, carbonatos de sodio), sal, emulgentes (lecitina de SOJA, lecitina de girasol), corrector de acidez (hidróxido sódico) y aroma], LECHE pasteurizada, crema con cacao (6,7%) [azúcar, aceites y grasas vegetales de girasol, palma, coco, cacao desgrasado en polvo (15%), emulgente (lecitina de SOJA), vainillina, aroma], azúcar, MANTEQUILLA (LECHE), humectante (E-420), jarabe de glucosa, aceite vegetal de palmiste refinado, aceite de palma refinado, emulgentes (E-471, E-472a), proteína de LECHE, agua, almidón modificado (E-1414), gelatina, suero de LECHE en polvo, dextrosa y espesante (E-466).

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:

Contiene gluten, soja y leche. Puede contener huevo, frutos de cáscara, mostaza y sulfitos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garanticen su Seguridad Alimentaria

Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Reglamento (CE) núm. 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
<i>E. Coli</i>	< 10 ufc/g	ID- COLI. Recuento en placa
<i>Coliformes</i>	< 100 ufc / g	ID- COLI. Recuento en placa
<i>Enterobacterias</i>	< 100 ufc / g	VRBG. Recuento en placa

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros de producto

No aplican especificaciones físico-químicas propias del producto

Aditivos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios)

No aplican límites legales

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

VALOR ENERGÉTICO	1411 kJ / 351 kcal
GRASAS	19 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	13 g
HIDRATOS DE CARBONO	34 g
de los cuales, azúcares	19 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,8 g
PROTEÍNAS	4,3 g
SAL	0,51 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: chocolate, nata y galleta oreo

Color: Marrón típico de chocolate con leche, negro por las mini galletas oreo y blanco por la nata.

Aspecto: Tarta con base de galleta de cacao compacta, una capa de nata y otra de chocolate. Cubierta de galleta de cacao molida. En su interior hay mini galletas oreo.

Consistencia: Firme.

Textura: Suave con un toque crujiente por las galletas.

FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO**PRESENTACIÓN**

La tarta se presenta en una bandeja, rodeada por una tira de cartón plastificado y dentro de una caja de cartón con la etiqueta, llevando impresa toda la información que describe al producto, indicando la fecha de consumo preferente y lote. Además, se añaden modos de preparación y conservación.

Lote: Letra "L", número de la última cifra del año en cursos, tres dígitos para el día acumulado del año y una letra para el turno: A mañana y B tarde.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	CONSERVACION: *En refrigeración 48 horas. *En congelación -18°C hasta la fecha de consumo preferente. Descongelación: A 6°C – 8 horas UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR
Caducidad / Caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año. Una vez descongelado, mantener en refrigeración. No volver a congelar. Conservación en refrigeración: 48 horas.
Conservación	Mantener a -18°C. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Transporte	Congelado. A -18°C.

ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Denominación del producto.

Ingredientes. Contenido alérgenos.

Método de conservación. Cantidad neta. Número de porciones.

Fecha de consumo preferente.

Lugar de origen. Identificación de la empresa

Lote

LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE

Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.

Entre ellas:

- Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- Paquete de higiene: Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y [Reglamento 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.](#)
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- [Reglamento 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento \(CE\) n.o 1881/2006](#)
- [Reglamento \(CE\) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal](#)
- [Reglamento \(UE\) nº 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal](#)
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios
- Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- [Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos](#)
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- [Real Decreto 3/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.](#)
- [Real Decreto 496/2010 por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería](#)