

FICHA TÉCNICA

Doc:
Revisión:
Edición:
Fecha: 14/04/23

Tarta Americana Carrot Porcionada

Página: 1 de 2

COD: 11888



1. DESCRIPCIÓN: Tarta Americana Carrot

2. INGREDIENTES (ver ALÉRGENOS y TRAZAS presentes en mayúscula):

Ingredientes: Preparado enriquecido (agua, grasa y aceite vegetales totalmente hidrogenada (26.5%) (palmiste,girasol), azúcar, estabilizantes (E420ii, E463), proteinas de la LECHE, emulsionantes (E472e, E322 (lecitina grásol)), sal, aroma, colorante (E160a(i))), zanahoria (15.8%), azúcar, harina de TRIGO, HUEVO pasteurizado, QUESO (LECHE de vaca pasteurizada, CREMA pasteurizada de vaca, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservante (E202) fermentos LACTICOS), aceite de girasol refinado, azúcar en polvo con almidón, crocantí (CACAHUETE (50%) y azúcar), zanahoria deshidratada (0,6%), brillo caramelo (azúcar, agua, jarabe de glucosa, almidón de maíz modificado, caramelo en polvo (LECHE desnatada en polvo, suero de LECHE, azúcar, MANTEQUILLA, aroma natural), grasa de palma, LECHE desnatada en polvo, estabilizantes (E460, E466), conservante (E202), sal, regulador de acidez (E334), emulsionante (E475), aromas, colorantes (E150a, 160a), gasificantes en polvo (E450i, E500ii, almidón de maíz), bicarbonato de sodio, sal. Puede contener trazas de FRUTOS CON CÁSCARA, semillas de SÉSAMO, SOJA, ALTRAMUCES y SULFITOS.

3. VALORES ANALÍTICOS:

Composición nutricional (%/100 gr. producto cocido):

Composición nutricional, valores medios por 100g de producto final: Valor energético: 1285kJ / 307 kcal; Grasas: 16,1g, de las cuales saturadas: 7,7 g, Hidratos de Carbono: 37,5g, de los cuales azúcares: 27,8g, Proteínas: 3g, Sal: 0.5 g

Microbiología (Recuentos de producto congelado):

Aerobios mesófilos: < 10000 ufc/g // Enterobacterias lactosa + : <10ufc/g

Escherichia coli : Ausencia/25 g // Staphylococcus aureus : <10 ufc/g

Salmonella: Ausencia /25g // Listeria monocytogenes : <100 ufc/g

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Dimensiones:

Peso unitario: 2700 gr.

Largo: 24 cm

Ancho: 24 cm

Tolerancia: 8cm

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):

Producto de pastelería ultracongelado. Tarta redonda a capas, en porciones. Aspecto característico, color, olor y sabor a zanahoria y queso crema. Bizcocho de zanahoria y capas de crema de queso, rebozado de crocante de almendras. Textura densa y suave.

6. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa:

Caja: Dimensiones (exteriores): 276mm x 276mm x 246mm
Uds / Kg.: 2 UN
Peso: 5,40 Kg.

Palet:

Núm. Cajas Nivel: 12
Niveles: 7
Altura Total: 1722 mm
Núm. De Cajas: 84

7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

12 Meses en cámara a -18°C

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

8. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Descongelar en refrigeración, entre 0 y 4°C, durante aproximadamente 6-8 horas y servir.

No requiere fermentación.

No requiere cocción.

USO PREVISTO: Producto destinado a toda la población en general exceptuando aquellas personas que sufran intolerancia o alergia a alguno de los ingredientes declarados en el apartado de ingredientes.