



AZCARAY, S.A.

C/ Luis I, nº60, nave 41
Madrid - 28031

Telef: 915030024 - 609433335
E-mail: azcaraya@telefonica.net:
Fax: 9177794000

FICHA TÉCNICA

TARTA DE MANZANA

FR-FTEC-25
Rev. 12
Hoja 1 de 3
Fecha emisión:
26/09/22

1. - **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

TARTA DE MANZANA ULTRACONGELADA

2. - **DESCRIPCIÓN**

La Tarta de Manzana es un producto compuesto por una base de hojaldre, relleno interiormente por crema pastelera y cubierto por una capa de manzana cortada en láminas. Este producto se elabora bajo licencia de fabricación de productos de pastelería, bollería y repostería, con los siguientes formatos:

1. Rectangular de 40 cm. x 30 cm. x 2 cm. y un peso de 1.800 gr.

Tratamiento: Producto horneado y posteriormente ultracongelado.

3. - **MARCA**

"AZCARAY"

4. - **COMPOSICIÓN CUALITATIVA (INGREDIENTES)**

Crema pastelera [azucares, almidón modificado pregelatinizado, sólidos **lácteos**, antiapelmazante (E-170), espesante (E-401), sal, espesante (E-415), conservador (E-202), colorante natural (E-171), betacaroteno y aromas], manzana natural (26%), harina de **trigo** [harina de **trigo**, antioxidante (E-300)], margarina [grasas vegetales (palma), aceites vegetales (girasol), agua, monodiglicéridos de ácidos grasos E-471 (palma), sal, aromas, corrector de acidez (E-330), colorante betacaroteno], agua, gelatina [agua, jarabe de glucosa, azúcar, estabilizantes (E-407, E-410), conservador (E-211, E-202), correctores de acidez (E-330, E-331) y aromas], aceite de girasol, azúcar, sal [sal, antiaglomerante (E-536)], conservadores (E-282, E-202), canela, esencia de mantequilla, esencia de vainilla y antioxidante (**metabisulfito sódico**).

Puede contener trazas de frutos de cáscara, huevo y soja.

5. - **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS Y TOLERANCIAS**

5.1.- Características físico-químicas (Según boletín de análisis QA/204/21)

Humedad.....	58,7 %
Cenizas.....	1,23 %
Proteínas... (Nx6,25).....	2,0 %
Materia grasa.....	6,3 %
Extracto seco total.....	41,3 %
Hidratos de carbono totales.....	31,8 %
Sodio.....	0,27 %

5.2.- Características microbiológicas (según Reglamento 2073/2005 y criterios internos)

E. Coli: Ausencia/gr

S. aureus: Ausencia 0.1 gr

Salmonella: Ausencia/25 gr

Mohos y levaduras (límite máx): 5x10e2ufc/gr

Listeria monocytogenes: n=5 ; c=0; Aus/ 25 gr

5.3.- Características nutricionales (Según boletín de análisis nº QA/204/21)

5.3.1.- Valor energético

179 kcal/752 kJ por 100 g de producto.



AZCARAY, S.A.

C/ Luis I, nº60, nave 41
Madrid - 28031

Telef: 915030024 - 609433335
E-mail: azcaraya@telefonica.net:
Fax: 9177794000

FICHA TÉCNICA

TARTA DE MANZANA

FR-FTEC-25
Rev. 12
Hoja 2 de 3
Fecha emisión:
26/09/22

5.3.2.- Valores nutricionales (por 100 g.)

Proteínas	1,62 g
Hidratos de carbono	30,4 g
• de los cuales azúcares.....	17,1 g
Grasas.....	5,4 g
• de las cuales saturadas.....	2,7 g
Sal	0,44 g

6. - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: Característico del producto

Olor, Sabor: Característicos, sin matices que denoten carencias sanitarias

7. - USO ESPERADO, INSTRUCCIONES DE USO:

Producto ultracongelado, una vez descongelado no puede volver a congelarse y debe consumirse en un plazo máximo de 7 días.

Para consumir:

Sacar del envase y descongelar en refrigeración.

8. - CONSUMIDORES SENSIBLES:

Celíacos, alérgicos a lactosa, proteína de leche, huevo, sulfitos, frutos de cáscara y soja.

9. - REGLAMENTACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.(Aplicable a partir del 1 de diciembre del 2012, salvo excepciones.)
- Real Decreto 1465/2009, de 18 de septiembre de 2009, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios
- Real Decreto 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios
- Real Decreto 1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios
- Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio de 1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. (B.O.E. 24.08.1999)
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.



AZCARAY, S.A.

C/ Luis I, nº60, nave 41
Madrid - 28031

Telef: 915030024 - 609433335
E-mail: azcaraya@telefonica.net:
Fax: 9177794000

FICHA TÉCNICA

TARTA DE MANZANA

FR-FTEC-25
Rev. 12
Hoja 3 de 3
Fecha emisión:
26/09/22

- Reglamento (CE) 1924/2006, de 20 de Diciembre de 2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y sus posteriores modificaciones.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005
- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (B.O.E. 12.01.2001)
- Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

10. - ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

El etiquetado del producto será acorde con la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y con lo establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de pastelería, bollería y repostería que se mencionan en el punto 6.

El producto se presenta en los siguientes formatos:

1. Las planchas rectangulares, se presentan con base de poliestireno expandido cubiertas por una lámina de papel satinado.

El embalado se realiza en cajas de cartón:

1. Plancha de 1.800 gr.: Caja individual de cartón.

11. - CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El almacenamiento del producto y su transporte se realizarán a temperaturas < a -18º C.

12. - FECHA LÍMITE DE CONSUMO

El producto descrito, conservado a las temperaturas indicadas en el punto 11, tiene un periodo de consumo de 550 días a partir de la fecha de fabricación.

Una vez descongelado el producto debe conservarse en refrigeración un máximo de siete días.