

## **FICHA TÉCNICA TARTA FINA DE MANZANA ARTESANA TUDANCA HORNEADA Y ULTRACONGELADA**

FECHA, REVISIÓN Y FIRMA	01/01/23. Jesús Tudanca de las Heras
NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	<b>GREGORIO TUDANCA S.A.</b> <b>C\ Isilla, 13. 09400 Aranda de Duero (Burgos)</b>
REGISTRO SANITARIO	<b>20.005722/BU</b>
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Tarta fina de manzana horneada y ultracongelada. Mezclado automático, laboreo manual, sin fermentación, con tratamiento térmico y recubrimiento.
CATEGORÍA COMERCIAL - DENOMINACIÓN DE VENTA	<b>TARTA FINA DE MANZANA HORNEADA Y ULTRACONGELADA</b>
ORIGEN GEOGRÁFICO	Castilla y León
TAMAÑO/CALIBRE/GRANAJE	TAMAÑOS Y PESOS: ø ≈ 155mm: 90-100g; ø ≈ 200mm: 110-120g
INGREDIENTES (Orden decreciente)	Manzana, Harina de TRIGO, agua, aceites y grasas vegetales (palma, palma parcialmente hidrogenada, soja, colza, girasol en proporción variable), MANTEQUILLA, manteca de cerdo, azúcar, sal, vinagre, emulgente (E471), aromas, colorantes: E102.
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS/GMO	Harina de trigo, mantequilla: Gluten, productos lácteos / Libre de GMO
FORMA DE USO	Hornear a 200°C durante 4 min. Posteriormente espolvorear azúcar glass por encima.
PRESENTACIÓN	Tarta fina de manzana horneada y ultracongelada
VALORES NUTRICIONALES por 100 g	- Valor energético: 399 Kcal/1.662KJ - Proteínas: 3,70g - Grasa total: 25,98g G. saturada: 14,19 g - Hidratos de carbono: 37,55g de los cuales azúcares: 14,99g - Sal: 0,36g
VALORES FISICOQUÍMICOS	No se contemplan
ENVASADO	- ø ≈ 155mm: caja cartón de 37,50x37,50x13,50cm, con 36ud. Peso/caja: 4,20kg - ø ≈ 200mm: caja poliespan de 59,5x40x17,5 cm, con 48ud. Peso/caja: 6,20kg
PALET (1200X1800MM)	- 36 cajas de 36ud tarta fina ø ≈ 155mm (6 cajas/fila x 6 alturas). Unidades totales: 1.296ud tartas finas - 36 cajas de 48ud tarta fina ø ≈ 200mm (4 cajas/fila x 6 alturas). Unidades totales: 1.728ud tartas finas
CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Congelado/ Cámara congeladora a -18°C
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Cámara congeladora a <-20°C
VIDA ÚTIL	8 meses
ETIQUETADO Y SISTEMA IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO (LOTE)	Lote: fecha de elaboración-envasado del año Se registra salida con lote en los albaranes