

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	GREGORIO TUDANCA S.A. C\ Isilla, 13. 09400 Aranda de Duero (Burgos)
REGISTRO SANITARIO	20.005722/BU
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	TARTA FINA DE MANZANA HORNEADA Y ULTRACONGELADA
ORIGEN GEOGRÁFICO	Castilla y León
TAMAÑO/CALIBRE/GRANAJE	TAMAÑOS Y PESOS: $\varnothing \approx 155\text{mm}$: 90-100g; $\varnothing \approx 200\text{mm}$: 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	<ul style="list-style-type: none"> - Valor energético: 399 Kcal/1.662KJ - Proteínas: 3,70g - Grasa total: 25,98g <ul style="list-style-type: none"> G. saturada: 14,19 g - Hidratos de carbono: 37,55g <ul style="list-style-type: none"> de los cuales azúcares: 14,99g - Sal: 0,36g
VALORES FISICOQUÍMICOS	No se contemplan
ENVASADO	<ul style="list-style-type: none"> - $\varnothing \approx 155\text{mm}$: caja cartón de 37,50x37,50x13,50cm, con 36ud. Peso/caja: 4,20kg - $\varnothing \approx 200\text{mm}$: caja poliespan de 59,5x40x17,5 cm, con 48ud. Peso/caja: 6,20kg
PALET (1200X1800MM)	<ul style="list-style-type: none"> - 36 cajas de 36ud tarta fina $\varnothing \approx 155\text{mm}$ (6 cajas/fila x 6 alturas). Unidades totales: 1.296ud tartas finas - 36 cajas de 48ud tarta fina $\varnothing \approx 200\text{mm}$ (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-ensado del año Se registra salida con lote en los albaranes