

TARTA DE 3 LECHE

Denominación comercial	Tarta tres leches																																															
Descripción general	Bizcocho esponjoso bañado en una mezcla de leche																																															
Ingredientes	Mezcla de 3 LECHES (50%) [LECHE condensada (LECHE desnatada, azúcar), NATA (NATA , proteínas de la LECHE , estabilizantes (carragenato, celulosa microcristalina, carboximetil celulosa)), LECHE entera pasteurizada], bizcocho [azúcar, harina de TRIGO , HUEVO , agua, harina de arroz, almidón de maíz, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres poliglicéridos de ácidos grasos, estearoil-2-lactilato de sodio), albúmina de HUEVO , almidón modificado, gasificante (carbonato de calcio, difosfato disódico, carbonato ácido de sodio, gluten de TRIGO , aceites vegetales (aceite de colza), sal, estabilizante (goma guar, goma xantana) y enzimas], cobertura de NATA (NATA , proteínas de la LECHE , estabilizantes (carragenato, celulosa microcristalina, carboximetil celulosa)), preparado de grasa vegetal (agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), azúcar, proteínas de la LECHE , estabilizantes (jarabe de sorbitol, hidroxipropilcelulosa), emulgentes (ésteres lácticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos, lecitina de SOJA y estearoil-2-lactilato de sodio), sal, aromas y colorante (caroteno de plantas)), azúcar, canela, estabilizante (azúcar, suero de LECHE en polvo, dextrosa, almidón modificado, maltodextrina, gelatina, aroma, sal), conservante (sorbato potásico)].																																															
Nº Registro Sanitario	20.046577/TO																																															
Características organolépticas	Sabor característico del producto. Sin sabores, olores, ni colores anómalos.																																															
Características microbiológicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETRO</th><th>VALOR ADMISIBLE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clostridium sulfito reductores</td><td>≤ 1.0 x 10³ UFC/g</td></tr> <tr> <td>Mohos y levaduras</td><td>≤ 5.0 x 10² UFC/g</td></tr> <tr> <td>Detección de salmonella spp</td><td>No detectado/30g</td></tr> <tr> <td>Estafilococos coagulasa positivo (a 37°C)</td><td>≤ 1.0 x 10¹ / 0.1g</td></tr> <tr> <td>Detección de Escherichia Coli β- glucuronidasa positiva</td><td>No detectado/g</td></tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocytogenes</td><td>No detectado/25g</td></tr> </tbody> </table>			PARÁMETRO	VALOR ADMISIBLE	Clostridium sulfito reductores	≤ 1.0 x 10 ³ UFC/g	Mohos y levaduras	≤ 5.0 x 10 ² UFC/g	Detección de salmonella spp	No detectado/30g	Estafilococos coagulasa positivo (a 37°C)	≤ 1.0 x 10 ¹ / 0.1g	Detección de Escherichia Coli β- glucuronidasa positiva	No detectado/g	Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/25g																															
PARÁMETRO	VALOR ADMISIBLE																																															
Clostridium sulfito reductores	≤ 1.0 x 10 ³ UFC/g																																															
Mohos y levaduras	≤ 5.0 x 10 ² UFC/g																																															
Detección de salmonella spp	No detectado/30g																																															
Estafilococos coagulasa positivo (a 37°C)	≤ 1.0 x 10 ¹ / 0.1g																																															
Detección de Escherichia Coli β- glucuronidasa positiva	No detectado/g																																															
Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/25g																																															
Información nutricional	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CONCEPTO</th><th>VALORES POR 100 G</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td><td>1056 kJ / 253 kcal</td></tr> <tr> <td>Grasas</td><td>12.1 g</td></tr> <tr> <td>De las cuales saturadas</td><td>7.8 g</td></tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td><td>31 g</td></tr> <tr> <td>De los cuales azucares</td><td>25 g</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>4.9 g</td></tr> <tr> <td>Sal</td><td>0.47 g</td></tr> </tbody> </table>			CONCEPTO	VALORES POR 100 G	Valor energético	1056 kJ / 253 kcal	Grasas	12.1 g	De las cuales saturadas	7.8 g	Hidratos de carbono	31 g	De los cuales azucares	25 g	Proteínas	4.9 g	Sal	0.47 g																													
CONCEPTO	VALORES POR 100 G																																															
Valor energético	1056 kJ / 253 kcal																																															
Grasas	12.1 g																																															
De las cuales saturadas	7.8 g																																															
Hidratos de carbono	31 g																																															
De los cuales azucares	25 g																																															
Proteínas	4.9 g																																															
Sal	0.47 g																																															
Declaración de alérgenos ¹ (Reglamento (UE) nº 1169/2011)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ALÉRGENOS</th><th>INGREDIENTE</th><th>*POSIBLE TRAZA</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados</td><td>SI</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr> <td>Huevos y productos a base de huevo</td><td>SI</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Pescado y productos a base de pescado</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr> <td>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr> <td>Soja y productos a base de soja</td><td>SI</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</td><td>SI</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alfónigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr> <td>Apios y productos derivados</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr> <td>Mostaza y productos derivados</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr> <td>Granos de sésamo y productos a base de sésamo</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr> <td>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO₂)</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr> <td>Altramuces y productos a base de altramuces</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr> <td>Moluscos y productos a base de moluscos</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> </tbody> </table> <p>* POSIBLE TRAZA, "SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.</p>			ALÉRGENOS	INGREDIENTE	*POSIBLE TRAZA	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	-	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	SI	Huevos y productos a base de huevo	SI	-	Pescado y productos a base de pescado	NO	SI	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO	Soja y productos a base de soja	SI	-	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	-	Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alfónigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI	Apios y productos derivados	NO	SI	Mostaza y productos derivados	NO	SI	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	SI	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	NO	SI	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI
ALÉRGENOS	INGREDIENTE	*POSIBLE TRAZA																																														
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	-																																														
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	SI																																														
Huevos y productos a base de huevo	SI	-																																														
Pescado y productos a base de pescado	NO	SI																																														
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO																																														
Soja y productos a base de soja	SI	-																																														
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	-																																														
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alfónigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI																																														
Apios y productos derivados	NO	SI																																														
Mostaza y productos derivados	NO	SI																																														
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	SI																																														
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	NO	SI																																														
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO																																														
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI																																														

TARTA DE 3 LECHE

OGM	Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.	
Residuos contaminantes	Este producto cumple el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los alimentos.	
Condiciones de almacenamiento	Conservar a temperaturas iguales o inferiores a - 18 °C.	
Condiciones de transporte	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento.	
Modo de empleo	Descongelar en refrigeración entre 0 - 4 °C y consumir antes de 7 días. Una vez descongelado, no volver a congelar.	
Uso esperado	Producto listo para el consumo	
Población de destino	Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos ¹ .	
Datos logísticos	Código artículo	773
	Código EAN	9000000007736
	Presentación	Estuche + espuma de PS
	Peso neto	2.5 kg
	Unidades caja	4 unidades
	Temperatura conservación	≤ -18 °C
	Vida útil primaria (≤ -18 °C)	12 meses
	Vida útil secundaria (0 - 4 °C)	7 días
Legislación aplicable	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.	

