

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FT-773-01 FECHA : 04/12/2024 Página 1 de 2
	<b>TARTA DE 3 LECHE</b>	

Denominación comercial	Tarta tres leches		
Descripción general	Bizcocho esponjoso bañado en una mezcla de leche		
Ingredientes	Mezcla de 3 <b>LECHES</b> (50%) [ <b>LECHE</b> condensada ( <b>LECHE</b> desnatada, azúcar), <b>NATA</b> ( <b>NATA</b> , proteínas de la <b>LECHE</b> , estabilizantes (carragenato, celulosa microcristalina, carboximetil celulosa)), <b>LECHE</b> entera pasteurizada], bizcocho [azúcar, harina de <b>TRIGO</b> , <b>HUEVO</b> , 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 <b>HUEVO</b> , almidón modificado, gasificante (carbonato de calcio, difosfato disódico, carbonato ácido de sodio, gluten de <b>TRIGO</b> , aceites vegetales (aceite de colza), sal, estabilizante (goma guar, goma xantana) y enzimas], cobertura de <b>NATA</b> [ <b>NATA</b> ( <b>NATA</b> , proteínas de la <b>LECHE</b> , estabilizantes (carragenato, celulosa microcristalina, carboximetil celulosa)), preparado de grasa vegetal (agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), azúcar, proteínas de la <b>LECHE</b> , estabilizantes (jarabe de sorbitol, hidroxipropilcelulosa), emulgentes (ésteres lácticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos, lecitina de <b>SOJA</b> y esteariol-2-lactilato de sodio), sal, aromas y colorante (caroteno de plantas)), azúcar, canela, estabilizante (azúcar, suero de <b>LECHE</b> 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	PARÁMETRO	VALOR ADMISIBLE	
	Clostridium sulfito reductores	≤ 1.0 x 10 <sup>3</sup> ufc/g	
	Mohos y levaduras	≤ 5.0 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
	Detección de salmonella spp	No detectado/30g	
	Estafilococos coagulasa positivo (a 37°C)	≤ 1.0 x 10 <sup>1</sup> / 0.1g	
	Detección de Escherichia Coli β- glucuronidasa positiva	No detectado/g	
	Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/25g	
Información nutricional	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 azúcares	25 g	
	Proteínas	4.9 g	
	Sal	0.47 g	
Declaración de alérgenos <sup>1</sup> (Reglamento (UE) nº 1169/2011)	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
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	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 alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI
	Apio 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 <sub>2</sub> )	NO	SI
	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
	Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI
	* 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.		

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FT-773-01 FECHA : 04/12/2024 Página 2 de 2
	<b>TARTA DE 3 LECHE</b>	

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 <sup>1</sup> .	
Datos logísticos	Código artículo	773
	Código EAN	90000000007736
	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.	

