

FICHA TECNICA DE PRODUCTO					
DENOMINACION	TARTA LOCURA POR CHOCOLATE (ELA058.00)				
PRESENTACIÓN	Barqueta termosellada (EAP) Barqueta cuadrada transparente con tapadera				
CAPACIDAD	550 gr	Refrigeración	X	Congelación	
	1600 gr	Refrigeración	X	Congelación	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Bizcocho de chocolate relleno de crema de queso y cacao napeada con un frosting de cacao y decorada con virutas de chocolate				
INGREDIENTES					
(Ingredientes con información de alérgenos, ver numeración en tabla adjunta(*))					
BIZCOCHO: Azúcar; HARINA DE TRIGO; Yogur griego (LECHE entera pasteurizada de vaca, nata, proteínas de la LECHE , fermentos lácticos); HUEVOS FRESCOS; Cacao en polvo alcalinizado (4,04%) (cacao en polvo, regulador de la acidez E-501i, acidulante: ácido cítrico); Agua; Aceite de girasol alto oleico; Humectantes (E-420ii; E-422); sal; Conservante cremas (almidón de maíz, sorbato potásico (E-202), propionato sódico (E-281) ácido cítrico (E-330)); impulsor (gasificantes E-450i, E-500ii, antiaglomerantes E-170i y almidón de patata); Bicarbonato (E-500ii); Café soluble aglomerado natural; Almidón de maíz; Pasta aroma vainilla “(fracción aromática (sustancias aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales, preparaciones aromatizantes); Otros ingredientes (agua, alcohol etílico, azúcar, colorantes (E150d, E102, E129 (puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños), estabilizante: goma de celulosa, propilenglicol))”		FROSTING DE CHOCOLATE: queso blanco pasterizado (LECHE pasterizada de vaca, NATA , fermentos, sal, estabilizantes E-466, E-406, E-417); Cacao en polvo alcalinizado (3,14%%) (cacao en polvo, regulador de la acidez E-501i, acidulante: ácido cítrico); azúcar glace; mantequilla tradicional (NATA pasterizada de vaca y fermentos LÁCTICOS); Sal; Conservante cremas (almidón de maíz, sorbato potásico (E-202), propionato sódico (E-281), ácido cítrico (E-330)); Pasta aroma vainilla “(fracción aromática (sustancias aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales, preparaciones aromatizantes), Otros ingredientes (agua, alcohol etílico, azúcar, colorantes (E150d, E102, E129 (puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños), estabilizante: goma de celulosa, propilenglicol))”			
CHOCOLATE DECORACIÓN: Virutas de chocolate: Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitinas (SOJA), aroma de vainilla.					

PROCESO DE ELABORACION			
Elaboración de la masa y relleno de moldes, para posterior cocinado en horno de aire, abatida de temperatura y envasada, finalizando con el etiquetado correspondiente.			
MODO DE EMPLEO			
Servir al gusto			
DESTINO FINAL DEL PRODUCTO			
Apto para toda la población en general, salvo alergias/intolerancias a los productos declarados o restricciones alimentarios por motivos de salud.			
COMPOSICION NUTRICIONAL (por 100 g de producto)			
Valor energético	1628kJ/100g	Valor energético	389kcal/100g
Hidratos de carbono	58g	de los cuales azúcares	38g
Grasas	17g	de las cuales saturadas	10g
Proteínas	5g	Sal	0,357g
Nº REGISTRO SANITARIO		26.013276/MA	
CONSUMO PREFERENTE			
VIDA UTIL	550 g: 35 días en Refrigeración. 1600 g: 29 días en Refrigeración 12 meses en Congelación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION			
PRODUCTO CONGELADO. Mantener en congelación hasta su consumo a -18°C PRODUCTO REFRIGERADO. Mantener entre 0º y 4°C			

(*)DECLARACION DE ALERGENOS. En cumplimiento de Reglamento UE Nº 1169/2011

GULTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMIO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
--------	------------	--------	---------	------------	------	---------	-------------------	------	---------	-------------------	------------------------------	----------	------------

(+) presencia.

+		+			+	+							
---	--	---	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--

(!) puede contener trazas.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

TRAZABILIDAD

El loteado del producto está compuesto por:
 Letra (L) + Nº de Semana del año (WW) + Día de la semana que se produce (XX) + Código interno de cada producto (YYY) + año de producción (ZZ).
 Ejemplo: Producto elaborado el día 13/01/21 L 02 03 026 21

ETIQUETADO

La información que contiene la etiqueta es:

- Datos del fabricante.
- Nombre del Producto.
- Ingredientes.
- Declaración de Alérgenos.
- Condiciones de Conservación.
- Fecha Elaboración/Nº de lote.
- Fecha de Caducidad.
- Condiciones de uso/Modo de empleo.
- Peso.
- Nº de Registro Sanitario
- Código de barras.

OBSERVACIONES

Una vez descongelado, no se podrá volver a congelar.

AUSENCIA DE OMG

Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados

TARTA LOCURA CHOCOLATE 1,6kg REFRIGERADO:

EAN 13 8437015785790

EAN 14 18437015785797

TARTA LOCURA CHOCOLATE 550g REFRIGERADO:

EAN 13 8437015785806

EAN 14 18437015785803

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

FISICO-QUIMICAS

Ph: aw:

MICROBIOLOGICAS

Salmonella: Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g**LEGISLACION APLICABLE**

Reglamento 2073/2005 Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Se aplica la legislación actualizada en el documento R-01.2 Documentación Externa vigente del Sistema de Gestión de Calidad

DATOS DEL FABRICANTE

Malacitana Foodservice, S.L. B-92.628.775
C/ Los Sueños, 2 29004
Polígono Industrial Santa Cruz – Málaga
Teléfono: 952 00 00 02