

Producto: 910	Tarta San Valentin Fresa Nata	
Descripción del Producto	Capas de nata y fresa sobre bizcocho artesano	

1. Ingredientes

Nata.

Fresa: agua, azúcar, glucosa, almidón modificado, pulpa de frambuesa, corrector de acidez E-330, conservador E-202, colorantes (E-120, E-163, E-171), aromas.

Bizcocho: harina de **trigo, huevos**, azúcar, agua, glucosa, emulgentes (E-471, E-477, E-470), gasificantes (E-450, E-500), sal, corrector de acidez (ácido cítrico), conservadores (E-200, E-282).

Gel: jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes (pectina y goma xantana), correctores de acidez (E-330 y E-450), conservador E-202.

Adorno con forma de corazón: jarabe de glucosa, azúcar, dextrosa, gelatina, acidulante (ácido cítrico), aroma, colorante (*rojo allura AC), agentes de recubrimiento (cera de abeja blanca y amarilla, cera de carnauba). *Rojo allura

AC: puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

2. Características Físicas del Producto

Peso	Peso Total	Alto	Ancho	Largo	Unid. Caja
200gr aprox.	200gr aprox.	3cm	14cm	14cm	1

***LOS PESOS PUEDEN PRESENTAR VARIACIONES DE MÁS MENOS UN 10 %

3. Alérgenos

	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan Gluten	X	
Crustáceos o productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	TRAZAS	
Soja y productos a base de soja	TRAZAS	
Leche y sus derivados	TRAZAS	
Mostaza y sus derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	TRAZAS	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2		X
Frutos de cascara y derivados.	TRAZAS	
Apio y productos derivados		X
Altramuces y productos derivados de altramuces		X
Moluscos y productos derivados de moluscos		X

4. Parámetros microbiológicos

Enterobacterias:	< 10 ufc/g
L. monocitogenes:	< 100 ufc/g

5. Características del envase

Dimensiones	Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja	Bolsa	Separador
20x20x6	20cm	20cm	6cm			

6. Características del embalaje

Dimensiones palet	Largo	Ancho	Alto	Peso (Kg)	Nº Cajas Palet	Nº Pisos Palet	Cajas por piso
	1,2m	0,8m	2m aprox.	80kg aprox.	300	20	15

7. Vida útil del producto

Duración	Lugar de indicación	Forma de indicado
Impresa en la etiqueta	Impresa en la etiqueta	dd/mm/aa
GTIN: 8436564273963	DUN14: 18436564273960	Lugar de indicación
		Impresa en la etiqueta

8. Condiciones de conservación				
Temperatura de conservación		Mantener congelado a temperatura menor o igual a -18°C		
9. Modo de empleo				
Descongelación	Fermentación(*)		Horneado (*)	
	Temperatura	Tiempo	Temperatura	Tiempo
30 minutos. Mantener refrigerado a temperaturas entre 0 y 4°C y consumir en tres días			PRODUCTO TERMINADO	
Una vez descongelado no volver a congelar			(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.	
10. OGM				
Ausencia				

11. TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALOR MEDIO POR CADA 100 G.
Valor energético	1214kJ/290Kcal
Proteínas	4,2gr
Hidratos de carbono	44,3gr
-de los cuales azúcares	21,0gr
Grasas de las cuales	11,2gr
-Saturadas	3gr
-Monoinsaturadas	
-Polinsaturadas	
-Isómeros trans	
Fibra alimentaria	
Sal	0,24gr