


DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TARTA INDIVIDUAL SAN MARCOS
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO	Alimento listo para consumo que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
	Ingredientes: HUEVO , Azúcar, aceite girasol, Harina de TRIGO , impulsor (Gasificantes (E-4501, E-50011), Soporte (Almidón de maíz, E-170), Antiapelmazante (E-551). PUEDE CONTENER LECHE Y DERIVADOS). Relleno: yema: Agua, Azúcar, HUEVO pasteurizado (11%), Maltodextrina, Almidón de maíz modificado, Harina de TRIGO , GLUTEN DE TRIGO , Conservantes: ácido sórbico (E200), sorbato de potasio (E202), Estabilizador goma xantana (E415), Regulador de acidez: ácido cítrico (E330), Colorante amarillo de HUEVO (E102 y E110) Aroma de HUEVO . Nata: Nata (LECHE) proteínas de la LECHE , estabilizantes (carragenato, celulosa microcristalina y carboximetil celulosa)
ELABORACIÓN	Horneamos planchas de bizcocho a 180°C y dejamos enfriar hasta el día siguiente. Cortamos mini discos de bizcocho y vamos montando la mini tarta dentro de un molde de acetato
MODO PRESENTACIÓN	A granel en caja de cartón
ETIQUETADO	Denominación producto, Ingredientes, Lote, Modo conservación, Fecha caducidad, declaración alérgenos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ALMACENAMIENTO	En congelación a temperatura de -18/-20°C En refrigeración a Tª entre 0 y 5°C Una vez descongelado, conservar en refrigeración a 0-5°C
FECHA CADUCIDAD	En congelación 90 días. Una vez descongelado y en refrigeración antes de 7 días.
LOTE	Consta de 6 dígitos, 2 dígitos para el día, 2 para el mes y 2 para el año
MODO DE EMPLEO	Congelados: Descongelar antes de su consumo
DECLARACIÓN ALÉRGENOS	HUEVO, TRIGO, LECHE.
USO PREVISTO	Alimento listo para consumo directo por toda la población excepto para personas alérgicas a los alérgenos declarados
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Reglamento (CE) nº 2073/2005	Listeria monocytogenesNo detectado/25 gr (n=5, c=0) n= unidades de muestra c= unidades que pueden superar el límite

VALORES NUTRICIONALES	
Valor energético/	1860 kj
Energía	445 kcal
Grasas	22 gr
De las cuales saturadas	10 gr
Hidratos de Carbono	55 gr
De los cuales azúcares	37 gr
Proteínas	5,7 gr
Sal	0,46 gr