


DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TARTA CARROT
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO	Alimento listo para consumo que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
	Ingredientes: Harina de TRIGO, HUEVO , azúcar moreno, azúcar blanca, zanahoria, NUECES , impulsor, bicarbonato, canela, jengibre, pasta vainilla. Impulsor: Gasificantes (E-4501, E-50011), Soporte (Almidón de maíz, E-170), Antiapelmazante (E-551). PUEDEN CONTENER LECHE Y DERIVADOS . Pasta 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 la atención de los niños), estabilizante, goma de celulosa, propilengicol. Queso crema: LECHE pasteurizada de vaca, nata pasteurizada de vaca, sal, estabilizantes (E-410, E-401 y E-407), conservador (E-202) y fermentos lácticos. NUECES
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 ALÉRGICOS	TRIGO, HUEVOS, NUECES, 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/	1705 kj
Energía	408 kcal
Grasas	22 gr
De las cuales saturadas	9,5 gr
Hidratos de Carbono	45 gr
De los cuales azúcares	28 gr
Proteínas	6,8 gr
Sal	0,50 gr

