

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Tipo de Producto: Pastelería
Nombre Producto: Tarta Sacher

1. INGREDIENTES

Azúcar, NATA, Cobertura de Chocolate Negro (min. cacao 64%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de Vainilla), Frambuesa, cobertura brillante (Agua, azúcar, glucosa, espesante (pectina), conservante (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico)), Agua, Claras de HUEVO, ALMENDRA, Yemas de HUEVO, Cobertura de Chocolate Negro (min. cacao 55,2%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de Vainilla), HUEVO, Brandy, Cobertura de Chocolate Negro (min.cacao 70%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla), Harina de TRIGO, Mantequilla (LECHE y fermentos LÁCTICOS), Cacao en polvo, Pectina.

Puede contener trazas de SÉSAMO y SULFITOS.

2. ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL

Ingredientes:	Ver lista ingredientes totales.
Formato producto:	Lingote
Unidades por embalaje:	10 uds. Peso neto unitario aprox.: 75 g
Conservación:	Producto congelado : Mantener entre -18°C y -26°C.
Vida útil*: 9 meses	Lote: Fecha fabricación (dd/mm/aa)
Modo de empleo:	Descongelar en nevera. Consumir antes de 3 días conservándolo en nevera (2-6°C). No volver a congelar una vez descongelado.
Legislación etiquetado:	REGLAMENTO (UE) Nº1169/2011

* Ver estudios de vida útil de los productos de Chelats Sarrate S.L.

3. PRESENTACIÓN

Envase:	Base plata (363 mm x 95 mm x 50 mm) Bandeja plástico (400 mm x 140 mm x 70 mm)
Embalaje:	Caja cartón (402 mm x 146 mm x 77 mm)

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Escherichia Coli β -glucuronidasa:	< 10 u.f.c./g.
Estafilococo coagulasa positivo:	< 10 u.f.c./g.
Mohos y levaduras:	< 500 u.f.c./g.
Salmonella spp.:	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes:	Ausencia/25g

**R(CE) 2073/2005, modificado Rglto (CE) 1441/2007 y Rglto (UE) Nº365/2010.

Nº Revisión: 7
Fecha:12/12/2019
Página 1 de 2

Aprobado por: Departamento de Calidad
Revisado por: Ramón Sarrate Latorre

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Característico de los ingredientes.
Sabor/Aroma: Dulce, el propio de los ingredientes.
Textura: Esponjosa, cremosa.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g (cálculos basados en datos bibliográficos).

Valor energético:	1406kJ / 337kcal
Grasas:	18,6g
de las cuales	
Saturadas:	9,8g
Hidratos de carbono:	34,3g
de los cuales	
Azúcares:	30,1g
Proteínas:	4,5g
Sal:	0,077g

7. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO Según Anexo II Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones	Ingrediente del producto		Posible presencia por contaminación cruzada (trazas)	
	SI	NO	SI	NO
Proteína de leche	X			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X			X
Huevos y productos a base de huevo	X			X
Cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena espelta, kamut o híbridos) y productos derivados	X			X
Frutos cáscara: Almendras, avellanas, pacanas, castañas, pistachos, nueces macadamia y de Australia y derivados	X			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Soja y productos a base de soja	X			X
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X	X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg o 10mg/L) expresado como SO ₂		X	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X

Nº Revisión: 7
 Fecha: 12/12/2019
 Página 2 de 2

Aprobado por: Departamento de Calidad
 Revisado por: Ramón Sarrate Latorre