****

|  |  |
| --- | --- |
| **PRODUCTO** **Marca TRAGUS** | TARTA RED VELVET |
| **DENOMINACIÓN LEGAL** |  Producto de confitería, pastelería, bollería y repostería (RD 496/2010).  |
| **DENOMINACIÓN COMERCIAL** | TARTA RED VELVET |
| **COMPOSICIÓN****Aditivos (si aplica)** | azúcar, **huevo, leche**, cacao, **queso** (**leche** pasteurizada de vaca, cuajo, microbiano, cultivos **lácteos**, almidón (tapioca), **mantequilla**(**nata,** cultivos ácidos **lácteos**, ácido **láctico** concentrado), **harina de trigo**, aceite de girasol ,harina de **almendra,** azúcar moreno, agua ,limón, bicarbonato ,vainilla, dextrosa, glucosa ,pectina( metoxilación amidada E-440ii, difosfato disófico E-450ii (máximo 20%), dextrosa, fosfato tricálcico E341iii (máximo 5%)),) ácido cítrico,),chocolate blanco((Azúcar al 46,5%, **manteca de cacao** al 29,5%, **leche** entera al 23,5%, emulsionante: lecitina de **soja** al 0,5%, aroma de vainilla natural),manteca de cacao, pan oro, colorante rojo allura E129\*. |
| **TRATAMIENTO** | -Bizcocho: Montar el huevo, con los azucares, incorpora poco a poco los polvos y por ultimo colorante y vienagre-Crema de queso hacer un almibar, incorpora la mantequilla y el queso, muy suave.-Brillo llevarlo a 100ºc y dejar reposar y turbinar con colorante. |
| **FORMATOS DE ENVASADO** | Cajas de papel kraft de 1 UND/CAJA |
| **ALERGENOS** | **TRAZAS. Cacahuete, soja y dióxido de azufre y sulfitos, sésamo y pescado.** |
| **ETIQUETADO** | Nombre del Producto, Fabricante, Fecha de elaboración, Peso Neto, Lote, Fecha de Consumo preferente y Composición. |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** | Cámaras de congelación <-20º C |
| **INFORMACION NUTRICIONAL** | N.A. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE****Reglamento(CE) 852/2004** | Camión frigorífico a -15 hasta -20º |
| **DESTINO FINAL DEL PRODUCTO** | Producto terminado. |
| **LOTEADO** | Identificación numérica reducida de día y mes de elaboración: dd/mm |
| **CONSUMO PREFERENTE** | Un año desde la fecha de elaboración. Se indica como dd/mm4 días en refrigeración |
| **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS** Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.Como referencia, Real Decreto 2419/1978 | * *Listeria monocytogenes*: **Ausencia/25 gr**. (Si se favorece el crecimiento de *Listeria* y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido; aw>0,92, y vida útil igual o superior a 5 días)
* *Listeria monocytogenes*: **100 ufc/gr** (durante la vida útil del producto)
* Valores de referencia (RD 2419/1978, derogado):
* *Escherichia coli*: Ausencia / gramo
* *Staphylococcus aureus*: Ausencia / 0,1 gramo
* *Salmonella*: Ausencia / 30 gramos
* Mohos y levaduras: 500 ufc / gramo
* *Clostridium* sulfito reductores: 1000 ufc / gramo
 |