|  |  |
| --- | --- |
| **PRODUCTO** **Marca TRAGUS** | TARTA CARROT CAKE  |
| **DENOMINACIÓN LEGAL** | Producto de confitería, pastelería, bollería y repostería (RD 496/2010)  |
| **DENOMINACIÓN COMERCIAL** | TARTA CARROT CAKE |
| **COMPOSICIÓN****Aditivos (si aplica)** | **huevo**, **harina** (**harina de trigo**), **yema, nata** (**leche, leche** en polvo desnatada, proteínas de la **leche**, estabilizante, carragenato), **leche,** queso (**leche** pasteurizada de vaca, cuajo, microbiano, cultivos **lácteos**, almidón (tapioca)**,harina de almendra** (**almendra** molida), azúcar, aceite de girasol,**mantequilla**(**nata,** cultivos ácidos **lácteos**, **yogurt(leche,** fermentos **láctico)**ácido **láctico** concentrado),zanahoria, pure mango(90%mango-10%azucar),impulsor (Difosfato disodico(E450i), bicarbonato sódico(E500ii),Carbonato de sodio(E500i),Sulfato de calcio(E516)) azúcar moreno, gelatina(hidrólisis de colágeno),canela en polvo, piel de naranja,**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 natura)cacao en polvo agua ,glucosa, dextrosa ,**nueces** ,pectina (metoxilación amidada E-440ii, difosfato disófico E-450ii (máximo 20%), dextrosa, fosfato tricálcico E341iii (máximo 5%)),ácido citrico,colorante verde(E102\*-E133(0.01%)),colorante naranja(E110\* al 0,01%.). |
| **TRATAMIENTO** |

|  |
| --- |
| Blanquear los huevos con los azucares,tamizar las harinas, nueces, la canela |
| el baking, añadir a los huevos .Incorporar |
| el aceite y la mantequilla fundida,la zanahoria y la rayadura de naranja.Montar las yemas y el queso con la nata. |
|  |

 |
| **FORMATOS DE ENVASADO** | Cajas de papel kraft de 1 und/caja |
| **ALERGENOS** | **TRAZAS :.Dióxido de azufre y sulfito.Cacahuete y base de cacahuete.** |
| **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
 |

