|  |  |
| --- | --- |
| **PRODUCTO**  **Marca TRAGUS** | TARTA ARGENTINA |
| **DENOMINACIÓN LEGAL** | Producto de confitería, pastelería, bollería y repostería (RD 496/2010) |
| **DENOMINACIÓN COMERCIAL** | TARTA ARGENTINA |
| **COMPOSICIÓN**  **Aditivos (si aplica)** | **nata** (**leche, leche** en polvo desnatada, proteínas de la **leche**, estabilizante, carragenato), **leche**, **yema,**dulce de **leche** (jarabe de glucosa y fructosa, **leche** entera en polvo, agua, azúcar, **leche** desnatada en polvo, conservador (E-202), no contiene colorantes ni estabilizantes), galleta (**harina de trigo** 63%, azúcar, aceite refinado de girasol 13,8%, jarabe de glucosa, suero **lácteo** en polvo, sal, gasificantes (bicarbonato sódico y amónico), emulgente (lecitina de girasol), antioxidantes (metabisulfito sódico, extracto rico en tocoferoles)), azúcar invertida,bizcocho de cacao(**huevo** líquido pasteurizado, harina de **trigo**, azúcar, **cacao**, preparado para emulsionar (agua, emulgentes: E471, E477 y E470a, estabilizante: E1520, sal), agua, jarabe de glucosa y fructosa, preparado para impulsar (gasificantes: E450i, E500ii, antiaglomerante: E170 y almidón de maíz, corrector de acidez: E516))chocolate con leche (azúcar al 45%, grasa de cacao al 44%, **manteca de cacao** al 10,5%, emulsionante: lecitina de **soja** al 0,5%, aroma de vainilla al 0,03%)) gelatina en polvo(hidrólisis de colágeno),**mantequilla**,dextrosa,pectina(baja metoxilación amidada E-440ii, difosfato disófico E-450ii (máximo 20%)), dextrosa, fosfato tricálcico E341iii (máximo 5%)vainilla**,nueces**, azúcar, glucosa densa,acido citrico. |
| **TRATAMIENTO** | **-** cremoso**:** Hervir la leche y la nata y el azúcar, mezclar con la yemas y pasteurizarlo (85º), añadir la hojas de gelatinas hidratadas y mezclarlo con el chocolate. Montar la nata y mezclarlo.   * Crema: La leche y la nata y el azúcar y la vainilla, mezclar con la yemas y pasteurizarlo (85º), añadir la hojas de gelatinas hidratadas. Rellenar moldes. * Galleta: mezclar todos los ingredientes. Hacer pasta homogénea .Cocer a 150ºc, durante 30min |
| **FORMATOS DE ENVASADO** | Cajas de papel kraft de 1UND/CAJA |
| **ALERGENOS** | **TRAZAS 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 –20º C |
| **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/mm  4 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 |

****