

PRODUCTO: OTM TARTA MUSICO**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB****1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Tarta de bizcocho con crema pastelera y nueces, pasas y almendras. (Congelado o refrigerado)

PESO: 1600 g. aprox.

MEDIDAS: 28 cm diámetro

GROSOR: 1,5 cm

2. LISTA DE INGREDIENTES.

Ingredientes: BIZCOCHO: **Azúcar**, harina de **TRIGO**, almidón de **TRIGO**, emulgentes (E471, E472b, E477), **LECHE** desnatada en polvo, gasificantes (E450i, E500), estabilizante (E420i), sal, colorante (E160a) y espesante (E464). Aceite y **HUEVO** pasteurizado: **HUEVO** entero pasteurizado, de **HUEVOS** de gallina. Aditivos: Conservante E-202(Sorbato potásico).CREMA PASTELERA: Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado, colorante: sulfato cálcico y betacaroteno, estabilizante: gel de celulosa y goma de celulosa, sal, conservador sorbato potásico, aroma, correctores de acidez: ácido cítrico y citrato tripotásico. **PASAS, NUECES Y ALMENDRA**. GELATINA: Jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, agua, gelificante (E-440), concentrado de manzana, acidulante (E-330), conservante (E-202) agua y azúcar.

PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA, CACAHUETE, FRUTOS DE CASCARA, LECHE, HUEVOS, PESCADO Y GLUTEN.

INFORMACION NUTRICIONAL.

Información nutricional	Por 100 g de producto
Valor energético KJ:	1485,1
Valor energético Kcal:	355,3
Grasas totales:	19,5
De las cuales,	
Saturadas:	3,7
Hidratos de Carbono:	40,2
De los cuales,	
Azúcares totales:	26,1
Proteínas:	4,7
Sal (Na, Sodio x 2,5)	1,1

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

Parámetros.	Especificación.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 UFC / g
<i>Bacillus cereus</i>	Ausencia / g

4. OGM.

PRODUCTO: OTM TARTA MUSICO**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB**

OGM El producto no contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003 y como tal, fuera del ámbito de aplicación de este reglamento. El producto no requiere etiquetado específico adicional según el Reglamento 1830/2003.

5. IRRADIACIÓN.

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2/CE.

6. INFORMACIÓN SOBREALÉRGENOS.

ALÉRGENOS	COMO INGREDIENTE	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	+
Huevos y productos a base de huevo	+	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	+
Soja y productos a base de soja	+	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	+ (avellana, nuez)
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

- : Ausencia +: Presencia

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Condiciones generales de almacenamiento: Almacenar en congelación ≤ -18°C. Almacenar en refrigeración: T^a ≤ +4°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

8. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.

PRODUCTO: OTM TARTA MUSICO

RGSEAA: 20/432701/V

**Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB**

Consumo preferente:

En refrigeración 10 días después de la fecha de fabricación.

En congelación: 12 meses después de la fecha de fabricación.

Se recomienda protegerla del ambiente exterior.

Modo de empleo: Descongelar en refrigeración.

9. INFORMACIÓN DEL EMBALAJE.

Envase de cartón de uso alimentario. Dimensiones 33 cm x 40 cm y 7 cm alto.

10. INFORMACIÓN GENERAL.

Los envases y embalajes utilizados para la fabricación del producto cumplen con la Reglamentación vigente sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.