

PRODUCTO: OTC TARTA DE CARROT CAKE**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB****1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Tarta de bizcocho de zanahoria con crema pastelera y canela

PESO: 1400 g. aprox.

MEDIDAS: 26 cm diámetro

GROSOR: 1.5 cm

2. LISTA DE INGREDIENTES.

Ingredientes: BIZCOCHO: Azúcar, Harina de **TRIGO**, suero de **LECHE** en polvo, aceite de girasol, Zanahoria deshidratada (2.9%), gluten de **TRIGO**, impulsor químico: E450, E500. Almidón modificado, sal, emulsionantes: E471 y E475, espesantes: E412 y E215, **CANELA**, colorantes: E160a y E120 y aromas. ACEITE Y **HUEVO** PASTEURIZADO: **Huevo** entero pasteurizado, de **huevos** de gallina. 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. **CANELA**. 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.**

3. INFORMACION NUTRICIONAL.

Información nutricional	Por 100 g de producto
Valor energético KJ:	3088,2
Valor energético Kcal:	355,10
Grasas totales:	8,1
De las cuales,	
Saturadas:	2,6
Hidratos de Carbono:	65,8
De los cuales,	
Azúcares totales:	44,1
Proteínas:	4,1
Sal (Na, Sodio x 2,5)	1,2

4. 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

PRODUCTO: OTC TARTA DE CARROT CAKE**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB****5. OGM.**

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.

6. 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.

7. 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	-	+(presente en fábrica)
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	-	+ (avellanas, almendras, nueces)
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

8. 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.

PRODUCTO: OTC TARTA DE CARROT CAKE

RGSEAA: 20/432701/V

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

9. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.

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 240 min en refrigeración.

10. INFORMACIÓN DEL EMBALAJE.

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

11. 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.

12. OGM.

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.

13. 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.

14. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Condiciones generales de almacenamiento: Almacenar en congelación $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Almacenar en refrigeración: $T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$. Una vez descongelado no volver a congelar.

15. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.

Consumo preferente:

En refrigeración 10 días después de la fecha de fabricación.

PRODUCTO: OTC TARTA DE CARROT CAKE

RGSEAA: 20/432701/V

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

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

Se recomienda protegerla del ambiente exterior.

Modo de empleo: Descongelar en refrigeración.

16. INFORMACIÓN DEL EMBALAJE.

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

17. 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.