

FICHA TECNICA: **DELICIA DE ALMENDRA**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, y cubierta de crema pastelera, terminada con un espolvoreo de almendra caramelizada.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, a vainilla, con un toque de licor. Típico de los ingredientes que conlleva.

Sabor: Dulce, con un toque de vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de almendra.

Color: Amarillo oscuro, "canela".

Textura: Tierna, blanda, bizcocho con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la crema pastelera a mano y espolvoreando una capa de almendra caramelizada. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Consumir frio.

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, NATA, ALMENDRAS, LECHE, azúcar, natillas vainilla (almidón modificado, azúcar, proteína de LECHE, grasa vegetal hidrogenada, jarabe de glucosa, aromas LACTOSA, E-110 (pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños), aceite de girasol, levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz).

ALERGENOS: LECHE, HUEVOS, NATA, ALMENDRAS, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: *Delicias de almendra*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Variable. Unidad de + 1.5 kg.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018

FICHA TECNICA: **TARTA MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, y cubierta de Mousse de chocolate negro, terminada con un espolvoreo de trocitos de chocolate negro.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, a chocolate, con un toque de licor. Típico de los ingredientes que conlleva.

Sabor: Dulce, a chocolate, y vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de chocolate.

Color: Negro.

Textura: Tierna, blanda, bizcocho con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la Mousse de chocolate a mano y espolvoreando una capa de trocitos de chocolate. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Consumir frio.

INGREDIENTES:

Harina de trigo (GLUTEN), HUEVOS, Azúcar, levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz). , Mousse de chocolate (Azúcar, PROTEÍNA DE LECHE, cacao en polvo semidesgrasado, grasa vegetal hidrogenada, jarabe de glucosa, almidón modificado, LECHE DESNATADA EN POLVO, gelatina Emulgente E-472 y aromas autorizados. Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente, lecitina de SOJA. PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCACARA.

ALERGENOS: LECHE DESNATADA EN POLVO, PROTEINA DE LECHE, HUEVOS, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, SOJA, PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCARA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: *Tarta de Mousse de chocolate negro*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Variable. Unidad de + 1.5 kg.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018

FICHA TECNICA: **DELICIA DE BLANCO Y NEGRO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, con una capa de crema de cacao con avellanas y cubierta de Mousse de chocolate blanco y negro, terminada con un espolvoreo de trocitos de chocolate blanco y negro.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, a chocolate, con un toque de licor. Típico de los ingredientes que conlleva.

Sabor: Dulce, a chocolate, y vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de chocolate.

Color: Blanco y Negro.

Textura: Tierna, blanda, bizcocho con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la Mousse de chocolate a mano y espolvoreando una capa de trocitos de chocolate blanco y negro. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Consumir frio.

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, NATA, LECHE. Levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz). Nutella. (Azúcar, aceite y grasas vegetales hidrogenadas, cacao desgrasado en polvo, E-222, aromas,) Chocolate blanco (azúcar, LECHE en polvo, manteca de cacao, Puede contener trazas de LECHE, FRUTOS SECOS Y SOJA.

ALERGENOS: LECHE EN POLVO, LECHE, HUEVOS, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, SOJA, PUEDE CONTENER FRUTOS SECOS.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: *Delicias de Blanco y Negro*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Variable. Unidad de + 1.5 kg.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018

FICHA TECNICA: **DELICIA DE NATA Y CACAO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, con una capa interna de crema de cacao con avellanas y cubierta de nata y crema de cacao con avellanas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, a chocolate, con un toque de licor. Típico de los ingredientes que conlleva.

Sabor: Dulce, a chocolate, y avellanas, ligeramente lácteo, con trocitos de chocolate.

Color: Blanco y Negro.

Textura: Tierna, blanda, bizcocho con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la nata a mano, introduciendo una capa de cacao con avellanas cubriendo una capa de nata y chocolate con avellanas. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Consumir frio.

INGREDIENTES:

Harina de trigo (GLUTEN), HUEVOS, Azúcar, levadura (E-450 y E-500ii, harina de arroz), Nutella. (Azúcar, aceite y grasas vegetales hidrogenadas, cacao desgrasado en polvo, E-222, aromas,) NATA, LECHE, azúcar, cacao en polvo.

ALERGENOS: LECHE, HUEVOS, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, NATA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: *Delicias de Nata y Cacao*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Variable. Unidad de + 1.5 kg.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018

FICHA TECNICA: **TIRAMISU CASERO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, bañada con café y licor y cubierta de nata y cacao en polvo.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, a café, con un toque de licor. Típico de los ingredientes que conlleva.

Sabor: Dulce, con aroma a café con licor, ligeramente lácteo, con aroma a nata montada.

Color: Blanco y Negro.

Textura: Tierna, blanda, con suave nata.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la nata a mano, con un ligero baño de café y licor, una capa de suave nata montada cubriendo una capa de cacao en polvo. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, NATA, LECHE. Levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz). Café, licor, NATA, QUESO mascarpone, cacao en polvo, azúcar.

ALERGENOS: LECHE, HUEVOS, NATA, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, QUESO.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: *Tiramisu Casero*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Variable. Unidad de + 1.5 kg.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018

FICHA TECNICA: **DELICIA DE TURRON DE ALMENDRA**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, y cubierta de crema de turrón de almendra, terminada con un espolvoreo de almendra caramelizada.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, a turrón de almendra, con un toque de licor. Típico de los ingredientes que conlleva.

Sabor: Dulce, a turrón, a almendra, ligeramente lácteo, con trocitos de almendra tostada.

Color: Amarillo oscuro, "canela".

Textura: Tierna, blanda, cremosa, bizcocho con trocitos de almendra tostada.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la crema de almendra a mano y espolvoreando una capa de almendra tostada. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Consumir frio.

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, NATA, ALMENDRAS, LECHE, azúcar, mousse de turrón (almidón modificado, azúcar, proteína de LECHE, grasa vegetal hidrogenada, jarabe de glucosa, aromas LACTOSA, E-110 (pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños), aceite de girasol, levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz).

ALERGENOS: LECHE, HUEVOS, NATA, ALMENDRAS, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

EMBALAJE: Mediante caja de plástico o cartón conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: *Delicias de turrón de almendra*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 250 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2018

FICHA TECNICA: **TARTA CASERA DE QUESO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Postre lácteo frío elaborado con crema de queso, horneado lentamente y refrigerado para su distribución.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, y suave agradable y avainillado, dulzón.

Sabor: Dulce, delicado, intenso y afrutado. Muy agradable

Color: Amarillo apagado. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y tierna, con consistencia y delicada.

MODO ELABORACION:

Elaborado con crema de queso, harina, azúcar y nata, batido suave, horneado y enfriado.

MODO DE EMPLEO: Consumir en frío. Se puede servir sobre una base dulce, acompañado de cualquier tipo de mermelada o sirope, también con una capa sobre la tarta.

INGREDIENTES:

Crema de queso, **(LACTOSA), HUEVO, NATA (LECHE) HARINA (GLUTEN)** Azúcar y sabores naturales.

ALERGENOS: LACTOSA, LECHE, GLUTEN

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: *Tarta casera de queso*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado + 1.6 kg se comercializa por unidad, no por peso.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019

FICHA TECNICA: **PIÑA EN SU JUGO TROCEADA**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Postre de fruta tropical, elaborado a partir de piña natural en su jugo en conserva.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Característico de la piña en su jugo, dulzón.

Sabor: Dulce, ligeramente ácido, intenso y afrutado. Muy agradable

Color: Amarillo apagado.

Textura: Suave y firme.

MODO ELABORACION:

Elaborado a partir de piña en su jugo natural en conserva.

MODO DE EMPLEO: Consumir a gusto, en frío o en temperatura ambiente. Consumir en dos días después de abrir.

INGREDIENTES:

Piña troceada 60% jugo de piña y adiculante E-330, almibar 14°

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad de 200 gramos.

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 24 envases.

ETIQUETADO: *Piña en su jugo troceada*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado 0.200 kg se comercializa por unidad, no por peso.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019

FICHA TECNICA: **MANZANA ALMIBAR LIGERO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Postre de fruta tropical, elaborado a partir de manzana natural en almíbar ligero en conserva.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Característico de la manzana en almíbar, dulzón.

Sabor: Dulce, intenso y afrutado. Muy agradable

Color: Amarillo apagado, casi blanco.

Textura: Suave y firme.

MODO ELABORACION:

Elaborado a partir de manzana natural en almíbar ligero.

MODO DE EMPLEO: Consumir a gusto, en frio o en temperatura ambiente. Consumir en dos días después de abrir.

INGREDIENTES:

Manzana troceada 60%, agua, azúcar y acidulante E-330.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad de 200 gramos.

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 24 envases.

ETIQUETADO: *Manzana en almíbar ligero*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado 0.200 kg se comercializa por unidad, no por peso.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019

FICHA TECNICA: **COCKTAIL DE 5 FRUTAS EN ALMIBAR**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Postre de fruta tropical, elaborado a partir de fruta natural en almíbar ligero en conserva. Contiene: Melocotón, Pera, Piña, Uva, Cereza.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Característico de las frutas en almíbar, dulzón.

Sabor: Dulce, intenso y afrutado. Muy agradable

Color: multicolor, consecuente a las frutas que contiene.

Textura: Suave y firme.

MODO ELABORACION:

Elaborado a partir de fruta natural en almíbar ligero.

MODO DE EMPLEO: Consumir a gusto, en frio o en temperatura ambiente. Consumir en dos días después de abrir.

INGREDIENTES:

Piña (24%), melocotón(18%, uva(6%), pera(6%), cereza(3%), agua, azúcar y acidulante E-330 ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad de 200 gramos.

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 24 envases.

ETIQUETADO: *Cocktail de 5 frutas en almibar.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado 0.200 kg se comercializa por unidad, no por peso.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019

FICHA TECNICA: **MACEDONIA DE FRUTAS TROPICAL CON ZUMO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Postre de fruta tropical, elaborado a partir de fruta natural con zumo y almíbar ligero en conserva. Contiene: Piña, Papaya roja, Papaya amarilla y guayaba.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Característico de las frutas en almíbar, dulzón.

Sabor: Dulce, intenso y afrutado. Muy agradable

Color: multicolor, consecuente a las frutas que contiene.

Textura: Suave y firme.

MODO ELABORACION:

Elaborado a partir de fruta natural con zumo y almíbar ligero.

MODO DE EMPLEO: Consumir a gusto, en frio o en temperatura ambiente. Consumir en dos días después de abrir.

INGREDIENTES:

Piña (24%), papaya roja (18%, papaya amarilla (6%), guayaba (6%), coco (3%), agua, azúcar, zumo de fruta de la pasión y acidulante E-330

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad de 200 gramos.

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 24 envases.

ETIQUETADO: *Macedonia frutas tropical con zumo*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado 0.200 kg se comercializa por unidad, no por peso.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019

FICHA TECNICA: **NATILLAS CASERAS**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Postre lácteo frío elaborado con leche y preparado para natillas, enfriado y envasado para su distribución.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, suave a vainilla, dulzón.

Sabor: Dulce, delicado, a vainilla. Muy agradable

Color: Amarillo.

Textura: Suave y tierna.

MODO ELABORACION:

Elaborado con leche, batido con batidora orbital mezclando los ingredientes con un batido suave, envasado y enfriado.

MODO DE EMPLEO: Consumir en frío. Se puede servir sobre una base dulce, acompañado de cualquier tipo de mermelada o sirope, también se puede añadir caramelo líquido.

INGREDIENTES:

Leche LACTOSA, azúcar, canela, preparado natillas (Almidón de maíz, aroma vainilla, espesante, azúcar, colorante, aromas. Puede contener GLUTEN, HUEVO, SOJA Y FRUTOS SECOS).

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: LACTOSA, LECHE, GLUTEN, HUEVO, puede contener **SOJA Y FRUTOS SECOS**

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 100 gr

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 24 envases.

ETIQUETADO: *Natillas caseras*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado 100 gr se comercializa por unidad, no por peso.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019

FICHA TECNICA: **ARROZ CON LECHE ARTESANO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Postre lácteo frío elaborado con leche, arroz y canela, enfriado y envasado para su distribución.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, suave a canela, dulzón.

Sabor: Dulce, delicado, a canela. Muy agradable

Color: Blanco.

Textura: Suave y tierna.

MODO ELABORACION:

Elaborado con leche arroz, cocido a fuego lento hasta su puesta a punto, enfriado y envasado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en frío.

INGREDIENTES:

Arroz, leche (LACTOSA), CANELA

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: LACTOSA, CANELA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 100 gr

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 24 envases.

ETIQUETADO: *Arroz con leche artesano*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado 1 gr kg se comercializa por unidad, no por peso.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019

FICHA TECNICA: **MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto terminado. Elaborado con una fina mousse de chocolate terminada con un espolvoreo de trocitos de chocolate negro.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, a chocolate. Típico de los ingredientes que conlleva.

Sabor: Dulce, a chocolate, y vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de chocolate.

Color: Negro.

Textura: Tierna, blanda.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, montando la Mousse de chocolate a mano y espolvoreando una capa de trocitos de chocolate. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Consumir frio.

INGREDIENTES:

Mousse de chocolate (Azúcar, PROTEÍNA DE LECHE, cacao en polvo semidesgrasado, grasa vegetal hidrogenada, jarabe de glucosa, almidón modificado, LECHE DESNATADA EN POLVO, gelatina Emulgente E-472 y aromas autorizados. Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente, lecitina de SOJA. PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCACARA.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: LECHE DESNATADA EN POLVO, PROTEINA DE LECHE, SOJA, PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCARA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 100 gr

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 24 envases.

ETIQUETADO: *Mousse de chocolate negro*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 15 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Variable. Unidad de + 100 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 15 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Febrero 2020

FICHA TECNICA: **MOUSSE DE TURRON DE ALMENDRA**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto terminado. Elaborado con mousse de turrón.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, a turrón de almendra. Típico de los ingredientes que conlleva.

Sabor: Dulce, a turrón, a almendra, ligeramente lácteo.

Color: Amarillo oscuro, "canela".

Textura: Tierna, blanda, cremosa.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual. montando la crema de almendra a mano. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Consumir frio.

INGREDIENTES:

Mousse de turrón (almidón modificado, azúcar, proteína de LECHE, grasa vegetal hidrogenada, jarabe de glucosa, aromas LACTOSA, E-110 (pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños), aceite de girasol, levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz).

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: LECHE, LACTOSA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 100 gr

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 24 envases.

ETIQUETADO: *Mousse de turrón.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 15 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Variable. Unidad de + 100 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 15 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Febrero 2020

FICHA TECNICA: **FLAN DE VAINILLA CASERO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Postre lácteo frío elaborado con leche y preparado para flan, enfriado y envasado para su distribución.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, suave a vainilla, dulzón.

Sabor: Dulce, delicado, a vainilla. Muy agradable

Color: Amarillo.

Textura: Suave y tierna.

MODO ELABORACION:

Elaborado con leche, batido con batidora orbital mezclando los ingredientes con un batido suave, envasado y enfriado.

MODO DE EMPLEO: Consumir en frío. Se puede servir sobre una base dulce, también se puede añadir caramelo líquido.

INGREDIENTES:

Leche LACTOSA, azúcar, canela, preparado natillas (Almidón de maíz, aroma vainilla, espesante, azúcar, colorante, aromas. Puede contener GLUTEN, HUEVO, SOJA Y FRUTOS SECOS).

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: LACTOSA, LECHE, GLUTEN, HUEVO, puede contener **SOJA Y FRUTOS SECOS**

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 100 gr

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 24 envases.

ETIQUETADO: *Flan de vainilla casero*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 15 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado 100 gr se comercializa por unidad, no por peso.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 15

días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Febrero 2020

FICHA TECNICA: **TARTA CASERA DE QUESO Y ARANDANOS**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Postre lácteo frío elaborado con crema de queso y arándanos, horneado lentamente y refrigerado para su distribución.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, y suave agradable y avainillado, dulzón.

Sabor: Dulce, delicado, intenso y afrutado. Muy agradable

Color: Amarillo apagado y cobertura de lilacea propia de los arándanos. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y tierna, con consistencia y delicada.

MODO ELABORACION:

Elaborado con crema de queso, harina, azúcar y nata, batido suave, horneado y enfriado, posterior cubierta de crema de arándanos

MODO DE EMPLEO: Consumir en frío. Se puede servir sobre una base dulce, acompañado de cualquier tipo de mermelada o sirope, también con una capa sobre la tarta.

INGREDIENTES:

Crema de queso, **(LACTOSA), HUEVO, NATA (LECHE) HARINA (GLUTEN)** Azúcar y sabores naturales. Cristagel de arándanos: agua, azúcar, arándanos (13.2) estabilizante E-422, almidón modificado, espesante E440 Acidulante E330, conservante E-202 aroma, colorantes E150d E-133, E-122, puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños

ALERGENOS: LACTOSA, LECHE, GLUTEN

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: *Tarta casera de queso*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado + 1.6 kg se comercializa por unidad, no por peso.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Abril 2020

FICHA TECNICA: **BIG CARROT CAKE (Tarta de zanahoria)**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, con una capa de crema de nata intermedia y cubierta de otra capa de nata, terminada con un espolvoreo de trocitos de chocolate y decorada con nueces.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, bizcocho de zanahoria. Típico de los ingredientes que conlleva.

Sabor: Dulce, zanahoria, y vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de nuez.

Color: Blanco y naranja.

Textura: Tierna, blanda, bizcocho con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, Elaborando los bizcochos en el horno, montando la nata de a mano y espolvoreando una capa de trocitos de chocolate y decorado con nueces. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Consumir frio.

INGREDIENTES:

Azúcar, harina de TRIGO, almidón modificado, zanahoria deshidratada, aceite vegetal (Colza), suero de LECHE, harina de malta,(cebada), gasificantes (E-500ii E-4501i), emulgentes (E-472b, E-471,E-481), estabilizantes (E-466, E-412), GLUTEN, TRIGO, sal, canela molida, especias, encimas (trigo) y aroma, HUEVOS, mantequilla, levadura, queso fresco (LECHE), zumo de naranja, frutos secos (NUECES)

ALERGENOS: LECHE, HUEVOS, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, COLZA, NUEZ

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: *Big carrot Cake*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 20 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Variable. Unidad de + 1.5 kg.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 20 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2020

FICHA TECNICA: TARTA DE MANZANA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto terminado. Tarta de bizcocho, elaborado con diversos ingredientes, y cubierta de manzana y crema pastelera, terminada con una capa de manzana y mermelada.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, a vainilla y manzana. Típico de los ingredientes que conlleva.

Sabor: Dulce, a manzana, con un toque de vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de manzana.

Color: Amarillo claro.

Textura: Tierna, blanda, bizcocho con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, Elaborada en el horno, montando la crema pastelera a mano superponiendo capas de manzana, terminada con una ligera capa de mermelada. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Consumir frio, aunque si se prefiere se puede consumir templada.

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO, NATA (LECHE), manzana, azúcar, HUEVO, agua, aceite de girasol, mermelada de melocotón, crema pastelera (Azúcar, almidón modificado, suero de LECHE en polvo grasa vegetal (coco) Clara de HUEVO en polvo. **ALERGENOS: LECHE, HUEVOS, NATA, LACTOSA, HARINA DE TRIGO, (GLUTEN).**

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + de 1.5 Kg

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: *Tarta de queso*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Variable. Unidad de + 1.5 kg.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Agosto 2020

FICHA TECNICA: **TARTA DE NAVIDAD**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto terminado. Elaborado con una base de bizcocho terminada con una cobertura de nata.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, a chocolate. Típico de los ingredientes que conlleva.

Sabor: Dulce, a chocolate, y vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de chocolate.

Color: Blanco.

Textura: Tierna, blanda.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, montando una Mousse de chocolate a mano y añadiendo crujiente de avellanas y almendras, terminada con una fina capa cobertura de nata. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Consumir frio, o temperatura ambiente.

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, NATA, ALMENDRAS, LECHE, azúcar, Crema Cocokin (Azúcar, aceite de girasol, suero de LECHE, pasta de AVELLANA, grasa vegetal (palma), cacao en polvo, LACTOSA, emulgente, aromas. Levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz)

ALERGENOS: LECHE DESNATADA EN POLVO, PROTEINA DE LECHE, SOJA, PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCARA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de + 1 Kgr

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: TARTA DE NAVIDAD

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 15 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Variable. Unidad de + 1000 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más los dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 15 días desde su fabricación. -Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Diciembre 2021

FICHA TECNICA: *TARTA DE ENAMORADOS*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto terminado. Elaborado con una base de bizcocho terminada con una cobertura de chocolate negro.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, a chocolate. Típico de los ingredientes que conlleva.

Sabor: Dulce, a chocolate, y vainilla, ligeramente lácteo, con trocitos de chocolate.

Color: Negro.

Textura: Tierna, blanda.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, montando la Mousse de chocolate a mano y añadiendo una capa cobertura de chocolate. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Consumir frio.

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, Azúcar, levadura (E-450 E-500ii, harina de arroz). Mousse de chocolate (Azúcar, PROTEÍNA DE LECHE, cacao en polvo semidesgrasado, grasa vegetal hidrogenada, jarabe de glucosa, almidón modificado, LECHE DESNATADA EN POLVO, gelatina Emulgente E-472 y aromas a. Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente, lecitina de SOJA. PUEDE CONTENER FRUTOS DE CÁSCARA.

ALERGENOS: LECHE DESNATADA EN POLVO, PROTEINA DE LECHE, SOJA, PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCARA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con tapa de polietileno transparente. Agrupada conteniendo 1 unidad por bandeja de 400/500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 2 envases.

ETIQUETADO: TARTA DE ENAMORADOS

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 15 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir Fresco

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Variable. Unidad de 400/500 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más los dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 15 días desde su fabricación. -Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2022



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1