



TARTELETAS 45 MM Tarteletas pasta brisa o masa quebrada de 45 mm con corona o con borde liso. Descripción: Base de pasta brisa o masa quebrada, en forma de cuenco, lista para ser rellena.	Ref.: 1081
Ingredientes: DULCES: Harina de trigo , azúcar, margarina 100% vegetal (grasas y aceites refinados (palma y girasol), agua, emulgentes: mono y diglicéridos de ácidos grasos E471, sal, acidulante E330, conservante E200, antioxidantes: extracto rico en tocoferol E306 y palmito de ascorbilo E304, aromas y colorante Bcaroteno E160a), manteca de cerdo, huevo completo y sal. SALADAS: Harina de trigo , margarina 100% vegetal (grasas y aceites refinados (palma y girasol), agua, emulgentes: mono y diglicéridos de ácidos grasos E471, sal, acidulante E330, conservante E200, antioxidantes: extracto rico en tocoferol E306 y palmito de ascorbilo E304, aromas y colorante Bcaroteno E160a), manteca de cerdo, huevo completo , azúcar y sal. NEUTRAS: Harina de trigo , margarina 100% vegetal (grasas y aceites refinados (palma y girasol), agua, emulgentes: mono y diglicéridos de ácidos grasos E471, sal, acidulante E330, conservante E200, antioxidantes: extracto rico en tocoferol E306 y palmito de ascorbilo E304, aromas y colorante Bcaroteno E160a), manteca de cerdo, huevo completo , azúcar y sal.	País de origen: España

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Parámetros	Límite
Aspecto	Base de tartaleta de pasta brisa o masa quebrada de color uniforme.
Color	Crema - amarillento
Olor	Característico de la pasta brisa o masa quebrada

Características microbiológicas:

Parámetros microbiológicos	Límite	Método
Aeróbios Mesófilos	1,2 x 100 ufc/g	PAM003
Coliformes totales	< 3 NMP/g	PAM008
Coliformes fecales	< 3 NMP/g	PAM008
Staphylococcus aureus	< 3 NMP/g	PAM013
Anaerobios mesófilos	15 ufc/g	PAM021
Inv. Staphylococcus aureus	Ausente/g	PAM056
Inv. Salmonella	Ausente/25g	PAM061
Listeria spp	< 10 ufc/g	ISO 11290-1:2004
Listeria monocytogenes	Ausencia 25 g/ufc	ISO 11290-1:2004



Información Nutricional por 100g:

Valor energético medio KJ/Kcal	2191 kJ/ 526 kcal
Humedad	5,3 g
Grasa	24,8 g
-De las cuales saturadas	13,12 g
Proteína	7,3 g
Cenizas	0,9 g
Hidratos de Carbono	64,9 g
Cloruros	0,8g NaCl
Azúcares totales	14,1 g

Tabla de control de Alérgenos:

ALÉRGENO	Contiene	Puede contener trazas	No contiene
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos	X		
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/ml expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X



Envase: Envase: alveolos PET aptos para alimentación. Cajas: cartón ondulado. Unidades: 210, 350 y 560 unidades	Conservación: Se recomienda almacenar el producto en un lugar fresco y seco ($T < 26^{\circ}\text{C}$, $\text{HR} < 60\%$), sin cambios significativos, ni exposiciones a luz solar o intensa
Vida útil: Una vez fabricado, el producto, en bolsa cerrada, conserva sus propiedades durante 12 meses.	Declaración GMO: Producto conforme a los reglamentos CEn°1139/98, CEn°49/2000 y CEn°50/2000

Los datos proporcionados en la presente ficha técnica proceden directamente del proveedor