

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 01/07/2013
	TARTA TIRAMISU CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE 650 g !"#	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	50013011
Descripción:	" (&,c-(&e "a.-e+e /a U+- ac()ge+a&(0 R0D0 126/2010 N(* a ca+'&& 3a a 3 (&,c-(. &e c()4'-e /a.5 3a.-e+e /a5 6(+e /a 7 e3(.e /a 7 RD01102/12210 N(* a 8e)e a+ e-a-'9a a+(. a+'*e)-(. ,+- ac()ge+a&(. &e.-')a&(. a+a a+'*e)-ac'%) h, * a)a0
Declaración:	M(, ..e &e -' a*'.: c() 6a;e &e 6'<c(ch (7 c ,;')e)-e &e ch(c(+a-e5 7 4 ,-(. .ec(.0

DATOS DEL FABRICANTE			
Raón:	EUROAST S.L.	Dirección:	"(+0 Ma+3'ca0C/ E5 3a c0 52>615)a9e 11 50057 ?ARA8O?A
RSA:	200036652 /?		
Teléfono:	276 57 3@ 62	Fax:	276 57 02 @1
Email:	e, (3a.-Bg*a'+0c(*	Web:	DDD03a.-e+e 'ae, (3a.-0c(*

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO		
Ingredientes:	Añadir (OEM
Na-a &e +eche &e 9aca 3a.-e, ' <a&a F3@GM8H	S/5 c()-'e)e +eche 7 &e '9a&(. F')c+, '&(+ac-(.aH	NO
Leche	S/	NO
H, e9(.	S/	NO
Ag, a	N(NO
Ha ')a &e - 'g(S/5 c()-'e)e g+, -e)	NO
A<:ca	N(NO
Caca(N(NO
Ca4E	S/	NO
I, e.(S/	NO
Ch(c(+a-e)eg (N(NO
C (ca)-'	S/	NO
F, -(. .ec(.	S/	NO
8a.'4'ca)-e. FE150' 7 E500'H 7 e*, +ge)-e. FE1726 7 E177H	N(NO
OR PROCESO DE RODUCCIÓN:	" ,e&e c()-e)e - a<a. &e 4 ,-(. &e cC.ca a0	

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 01/07/2013
	TARTA TIRAMISU CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE @00 g !"#	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	
F(* a c, a& a&ā -eA-, a e.3());(.a 7 eA-e '(&e -' a *'. ,0	"a C*e- (:	T(+e a)c'a:
	E.che 'ch'a C(+'	A, .e)c'a / g
	S-a3h7+(c(c(. a, e, .	A, .e)c'a / 001g
	M(h(A, .e)c'a / g
	Le9a&, a.	A, .e)c'a / g
	L'.-e 'a *())(c7-(ge)e.	A, .e)c'a / 25g
Sa+ *())e+a	A, .e)c'a / 25g	

CONSUMIDOR FINAL					
Ce+ac(.:	NO A"TO	D'a6E-'c(.:	NO A"TO	I)-(+e a)-e. a +ac-(.a:	NO A"TO
RECOMENDACIONES DE CONSUMO					
De.c()ge+a e))e9e a &, a)-e 3 h0 C(. , *' a)-e. &e 3 &/a. c().e 9C)&+(e))e9e a F2>6 LCH0 N(9(+9e a c()ge+a ,)a 9e< &e.c()ge+a&(0					

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN
Rece3c%) &e * a-e 'a 3 '* a A+*ace)a*'e)-(/Re4 'ge ac%) "e.a&(/Me<c+a/" e3a ac%) C(-e U+ ac()ge+ac%) Dec(ac%) E)9a.a&(/E * 6a+a&() A+*ace)a*'e)- (e) c()ge+ac%) EA3e&'c%)/T a).3(-e

CARACTERÍSTICAS ENMASEM=ALAJE			
ENMASEM=ALAJE			
T'3(&e e)9a.e/e * 6a+a;e:	=a)&e;a ca -%) &(a&(/ Ca;a &e ca -%))eg (
U)'&a&e./E)9a.e:	1		
"e.()e-(:	650 g 0	"e.(6 ,-(:	@10 g 0

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
A+*ace)a*'e)-(:	" (&,c-(,+ ac()ge+a&(.0 C().e 9a a -e*3e a-, a *CA0 &e >1@LC Fc()ge+a&(c() 000 % 0000H0
C(). , * (3 e4e e)-e:	1 aP(&e.&e +a 4echa &e 4a6 'cac'%)5 . ' +a. c())&'c'()e. &e a+*ace)a*'e)- (.() +a. a&ec, a&a.0
T a).3(-e:	Te*3e a-, a e)- e>1@LC 7 Q3 LC

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 01/07/2013
	TARTA TIRAMISU CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE @00 g !"#	

RE 8 LAMENTACI \$ N TKCNICA A " LICA = LE
" (ce. (&e 4a6 'cac%') .eg:): RD0 126/20100 N(*a &e ca+'&a& 3a a 3 (&,c-(. &e c()4'-e /a>3a.-e+e /a5 6(+e /a 7 e3(. -e /a0 Reg+a*e)-(FCEH @52/20010 Re+a-'9(a+a h'g'e)e &e+(. 3 (&,c-(. a+'*e)-'c'(. 0RD0 1102/12210 N(*a 8e)e a+ e+a-'9a a+(. a+'*e)-(. ,+ ac()ge+a&(. &e.-')a&(. a+a a+'*e)-ac'%) h, *a)a 7 RD0 1331/12220 N(*a 8e)e a+ &e e-'R,e-a&(7 ., . *(&'4'cac'())e. 3(-e '(e.0

E+a6(a&(3(:	D3-(0 Ca+'&a&
----------------	---------------

Re9'&a&(7 a3 (6a&(:	D' ecc'%)
----------------------	-----------