



Ficha Técnica

TARTA CHARLOTTE

Fecha: 15/04/2022

Versión: V.1

Fabricante:

Nombre Comercial: La28
Razón Social: Talleres Artesanos 2.8 Madrid, SL
CIF: B87980280
Dirección fiscal: Avda. Cantabria, 39
Nº RSI: 20.43393/M

Descripción:

Denominación comercial: Tarta Charlotte
Tipo de producto: Producto terminado
Clasificación: Pastelería/Tartas.

Formatos:

-Formato 6 Raciones
Dimensiones (cm.): (Φ)16x (h)4

Ingredientes:

[Azúcar, harina de trigo (**GLUTEN**), almidón de trigo (**GLUTEN**), suero de **leche**, almidón modificado, gluten de trigo (**GLUTEN**), emulgente (E 471), gasificantes (E 450i, E 500ii, E 341), sal, estabilizantes (E 466, E 415, E 412), enzimas y aromas]; [Jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E440i, E440ij, E415, correctores de acidez: E330, E450i, conservador E202]; [Nata (**LECHE**) procedente de **leche** de vaca]; [Yogur (**LECHE**) natural azucarado estilo griego: **leche** pasteurizada entera, nata (**LECHE**), azúcar de caña (6%), **leche** en polvo desnatada, azúcar (1,8%) y fermentos lácticos (**LECHE**)]; [Frambuesas 70%, Jarabe de glucosa, Gelificante: almidón modificado, Acidez reguladores: ácido cítrico E330, citrato de sodio E331, Conservante: sorbato de potasio E202, Fruta concentrado, Sabor, Color: E163.]; [Bizcochos soletilla: clara de **HUEVOS** (espesante: goma guar), azúcar, harina de trigo (**GLUTEN**), yema de **HUEVOS**, agua, estabilizador: jarabe de sorbitol, jarabe de azúcar invertido, aroma natural (contiene alcohol), aroma, conservador: acetato de calcio, sal, gasificantes: difosfato disódico, bicarbonato de sodio, almidón de trigo (**GLUTEN**)]

*Elementos decorativos y adornos en la presentación de producto:

-Frutas rojas naturales

Conservación/Caducidad:

Conservar a -18°C

Consumir preferentemente antes de 1 mes (-18°)

*Una vez descongelado conservar refrigerado a 4°C no más de 48horas

Alergenos:

Contiene: **Gluten, Leche, Huevo,**

Puede contener trazas: **Cacahuete, Sulfitos, Frutos de cáscara, Soja**

Normas Microbiológicas

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Modificado por el Reglamento (CE) nº1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007.