



## FICHA TÉCNICA

Fecha: Octubre 2025

Edición: 02



### AMERICANA RED VELVET

**Nombre Comercial:** La28

**Razón Social:** Talleres Artesanos 2.8 Madrid, SL

**CIF:** B87980280

**Dirección fiscal:** Avda. Cantabria, 39

**Nº R.G.S.E.A.A.** 20.43393/M



**Descripción del producto:** Tarta con bizcocho Red Velvet y relleno de crema de queso con un toque de amarena.

**Tipo de producto:** Producto de pastelería

**Producto congelado, no volver a congelar.**



Foto:

### Ingredientes:

Mix Bizcocho Americano Red Velvet (**CEREALES CON GLUTEN, LECHE**) (Harina (**TRIGO**), azúcar, suero de **LECHE** en polvo, almidón modificado, gasificante (difosfato disódico (E450i), carbonatoácido de sodio (E500ii)), emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos (E471), estearoil-2-lactilato de sodio (E481)), aceites vegetales (colza), sal, gluten de **TRIGO**, polvo de cacao desgrasado, colorante (extracto de pimentón, óxido de hierro (E172), carmín (E120)), estabilizante (goma guar (E412), goma xantana (E415), carboximetilcelulosa sódica (E466)), antioxidante (ácido ascórbico (E300)) y aroma.), **HUEVO** Líquido Pasteurizado (**HUEVO** de gallina, conservador E-202 y antioxidante E-330), Agua, **Queso** Crema 23-26% mg (**LECHE**) (**LECHE** pasteurizada de vaca, **Nata** pasteurizada de vaca, Sal, Estabilizantes (E-410, E-401 y E-407), Conservador (E-202), Fermentos lácticos.), Azúcar, Aceite de Girasol (Aceite refinado de girasol.), Azúcar Glass (Azúcar blanco de caña (>97%) con almidón de maíz (<3%) como agente antihumedad.), Relleno Cerezas Rojas Enteras 70% (Cereza (70%), jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado, correctores de acidez: ácido cítrico, citrato de sodio; conservador: sorbato potásico, aroma natural, colorante: E129\*); Veteado Amarenas (Cerezas confitadas (50%) (cerezas, jarabe de glucosa-fructosa, azúcar, zumo de amarena, acidulante: ácido cítrico, producto alimenticio colorante (concentrado de zanahoria negra e hibico), aromas naturales); jarabe de glucosa, agua, zumo concentrado de amarena, acidulante: ácido cítrico; aroma, producto alimenticio colorante: extracto de saúco; colorante: E150d; conservador: E202), Agrio de Limón (Agua, zumo de limón a partir de concentrado (3%) (agua, concentrado de limón, acidulante (ácido cítrico)), azúcar, conservadores (sorbato potásico, benzoato sódico), antioxidantes (metabisulfito sódico), acidulante (ácido cítrico), aroma de limón, colorantes (azul brillante FCF, betacarotenos), conservadores (sorbato potásico, benzoato sódico))

\*Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

### Alérgenos:

|   | Contiene | Puede contener |
|---|----------|----------------|
| <b>CEREALES CON GLUTEN y productos derivados.</b>   | X        |                |
| <b>CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos.</b> |          |                |
| <b>HUEVO y productos a base de huevo.</b>           | X        |                |
| <b>PESCADO y productos a base de pescado.</b>       |          |                |



## FICHA TÉCNICA

Fecha: Octubre 2025

Edición: 02



### CACAHUETES y productos a base de cacahuets.

SOJA y productos a base de soja.

X

LECHE y sus derivados.

X

FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueves, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.

APIO y productos derivados.

GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de sésamo.

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones  $\geq 10\text{mg/Kg}$  o  $10\text{mg/l}$  expresado como  $\text{SO}_2$ .

X

ALTRAMUCES y productos a base de altramuces.

MOLUSCOS y productos a base de moluscos.

MOSTAZA y productos a base de mostaza.

X

**Modo de conservación:** Mantener a temperatura congelada ( $T^a > -18^{\circ}\text{C}$ )

Descongelar 24 horas antes de su consumo en refrigeración.

**Vida útil:** En congelación 90 días.

Consumir preferentemente antes de 3 días desde su descongelación.

### Formato:

Tarta de 8-10 raciones

### Características microbiológicas:

| PARÁMETROS                          | VALOR LÍMITE               |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Recuento mohos                      | $<5 \times 10^2$ ufc/g (1) |
| Recuento levaduras                  | $<5 \times 10^2$ ufc/g (1) |
| Detección de St. Aureus coagulasa + | No detectado/0,1g (1)      |
| Detección de Escherichia coli       | No detectado/g (1)         |
| Detección de Salmonella spp.        | No detectado/25g (1)       |
| Recuento de Listeria monocytogenes  | $<10^2$ ufc/g (2)          |

### Características organolépticas:

| Color   | Olor            | Sabor                | Textura         |
|---------|-----------------|----------------------|-----------------|
| Granate | Amarena y queso | Frutos rojos y queso | Jugosa y tierna |



## FICHA TÉCNICA

Fecha: Octubre 2025

Edición: 02



### Legislación:

#### OGM

El producto es de identidad preservada o 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.

#### 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.

#### Normativas

De acuerdo a la legislación vigente.

Declaración de garantía:

Real decreto 496/2010 de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería y repostería. Real Decreto 3484/2000 BOE 12/1/2001 referente a las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de Comidas Preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico que lleven ingredientes no sometidos a tratamiento térmico. (GRUPO A). Reglamento 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los reglamentos (CE) NO 1924/2006 y (CE) NO 1925/2006 del parlamento europeo y del consejo, y por el que se derogan la directiva 87/250/CE de la comisión, la directiva 90/496/CEE del consejo, la directiva 1999/10/CE de la comisión, la directiva 2000/13/CE del parlamento europeo y del consejo, las directivas 2002/67/CE y 2008/8/CE de la comisión, y el reglamento (CE) NO 608/2004 de la comisión.

Reglamento (CE) NO 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

(1) Como referencia el derogado Real Decreto 2419/78 BOE 19/05/78 para productos de confitería-pastelería, bollería y repostería. Los criterios microbiológicos es este R.D. fueron derogados por R.D. 135/2010 B.O.E. 25/02/2010 y el resto por el actual Real Decreto de pastelería 496/2010 B.O.E. 14/05/2010 que no contempla criterios microbiológicos.

(2) Criterio de seguridad alimentaria según el Reglamento (CE) 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los siguientes alimentos:

Relativo al punto 1.3: Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales. Fase en la que se aplica el criterio: Productos comercializados durante su vida útil.

Relativo al punto 1.2: Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales. Fase en la que se aplica el criterio: Productos comercializados durante su vida útil. Este criterio se aplica si el explotador de la empresa alimentaria que los haya producido ha podido demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el nivel de *Listeria monocytogenes* no superará el límite de 100 ufc/g durante la vida útil del alimento. El explotador podrá fijar límites intermedios durante el proceso que deberían ser lo suficientemente bajos para garantizar que no se supere el límite de 100 ufc/g al final de la vida útil del alimento.