

Ficha Técnica

BASE DE TARTAleta SOFT BLANCA

Código R-FT-25



Descripción: Masa dulce horneada, textura suave, consistencia blanda y firme. Producto posee concavidad heterogénea, en la cual se aplica relleno.

Ingredientes: Azúcar, harina de trigo (niacina, hierro, tiamina monohidratada, riboflavina, ácido fólico), almidón de trigo, almidón modificado, leche descremada en polvo, suero de leche en polvo, sal, bicarbonato de sodio, albúmina en polvo, pirofosfato ácido de sodio, mono y diglicéridos de ácidos grasos, fosfato de sodio y aluminio, goma xantán y esteroil lactilato de sodio, agua, aceite vegetal (94% aceite de soya, 6% aceite maravilla, dimetilpolisiloxano, huevo deshidratado).

Estándares de Calidad

Parámetros Físico-Químicos

% Humedad	<35%
Ph	5.0 - 7.0
Aw	0.5 - 0.9

Parámetros Microbiológicos

	Mínimo	Máximo
Rcto. Mohos	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g

Según Artículo 173-Grupo 8.1 (RSA)

Nota: Monitoreo de parámetros microbiológicos se efectúa de acuerdo a plan anual, basado en análisis de riesgo de materias primas y producto terminado. Cualquier otro requerimiento debe ser previamente acordado entre ambas partes.

Parámetros Organolépticos

Aspecto	Similar a queque o bizcocho con concavidad
Color	corteza dorada a café y miga amarillo suave
Olor	Característico a dulce
Sabor	Dulce.
Textura	Suave, esponjosa y firme.

Información nutricional

100

Porción	90 g	
Porciones por envase	4 Trozos aprox.	
	100g	1 Porción
Energía (Kcal)	389	350
Proteínas(g)	5.1	4.6
Grasa Total(g)	16.9	15.2
Grasa saturada(g)	2.5	2.2
Grasa monoinsat.(g)	5.9	5.3
Grasa Poliinsat(g)	8.0	7.2
Ac. grasos trans(g)	0.0	0.0
Colesterol(mg)	65.7	59.2
H. de C. disp(g)	53.9	48.6
Azúcares totales(g)	30.0	27.0
Sodio(mg)	504	454

Imagen referencial



Nota: El cálculo de composición nutricional se efectúa de manera teórica y se acoge al artículo 115 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (Dto. 977/96), siguiendo las directrices del CODEX sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) y tablas de composición de alimentos establecidas por la USDA (National Nutrient Database for Standard Reference).

Ficha Técnica

BASE DE TARTAleta SOFT BLANCA

Código R-FT-25



Información de Alérgenos

Este producto contiene los siguientes alérgenos según la regulación UE 1169/2011 que incluye Resolución Ex. N° 427/10 (RSA).

Alérgeno	Contiene como Ingrediente	Possible Contaminación cruzada	
Cereales que contengan gluten y productos	+	-	
Crustáceos y productos derivados	-	-	
Huevos y productos derivados	+	-	
Pescados y productos derivados	-	-	
Maní y productos derivados	-	+	
Soya y productos derivados	+	-	
Leche y productos derivados	+	-	
Nueces y productos derivados	-	+	
Apio y productos derivados	-	-	
Mostaza y productos derivados	-	-	
Granos de sésamo y productos derivados	-	+	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/L expresado como SO ₂	-	-	
Moluscos y productos derivados	-	-	- : Ausencia
Lupino y productos derivados	-	-	+ : Presencia

Modo de Uso

Su uso previsto es como insumo de productos de pastelería. Producto listo para rellenar. No requiere cocción. Una vez abierto el producto, utilizar inmediatamente.

Grupos Vulnerables

Personas que presenten alergias alimentarias al **gluten (Harina)**, **albúmina (Huevo)**, **Caseína-lactosa (Leche)** y **soya**.

No recomendable para diabéticos.

Elaborado en líneas que pueden contener nueces, sésamo y maní.

Vida útil y Almacenamiento

15 días. Mantener el producto refrigerado entre 5°C y 12 °C, <60% Humedad relativa.

Especificaciones

	Tartaleta soft
Diámetro(cm)	20 -22
Altura borde externo(cm)	Min.2.8
Concavidad	Variable, no es estándar
Peso neto(unidad)g	300 -350
Peso neto(Pack)g	900-1050

*La base de tartaleta soft posee una textura similar a bizcocho, tiene concavidad irregular, no es estándar en el centro, presentando un desnivel en los bordes. La base podría presentar adherencia al fondo de cartón liso, sin que produzca rotura al producto.

Información de embalaje

Formato	Envase		Productos por caja	Contenido neto por caja	Palletizado	
Producto	Primario	Secundario				
Redondo	Film poliolefina	Caja de cartón (I)	6 unidades	1800g (300g c/u)	Dimensión de pallets (Largo x Ancho x Alto (cm)): Unidades de cajas por camada: N° camadas máxima: Cajas por pallets máximo: Altura máxima (pallets + cajas) (cm):	120x100x20 8 10 80 130

Ficha Técnica

BASE DE TARTAleta SOFT BLANCA

Código R-FT-25



Mercado

Nacional, distribuidores, mayoristas, artesanos, supermercado e industrias.

Distribución: vía terrestre.

Origen/Resolución

Elaborado, envasado y comercializado por Gran Pavesi Alimentos Ltda, Los Hilanderos 8681, La Reina.

Fono: 22 273 5788, Santiago.RES. N°161383343 del 05 de abril 2016.

Sistema de gestión de calidad

Producto elaborado según lo establecido en:

- 1.- FSSC 22.000:2018, incluyendo ISO 22.000:2018 e ISO/TS 22.001-1.
- 2.- HACCP Codex Alimentarius , Rev. 4 (2003).
- 3.- NCh 2861 Of.2011. "Sistema de análisis de peligro y puntos críticos de control (HACCP)".

Aclaración

Esta ficha técnica es un documento no controlado. La información contenida se basa en nuestro conocimiento y experiencia actual y debe ser usada con discreción. Esto no exime al cliente de establecer y aplicar sus propias precauciones. No asumimos ninguna responsabilidad legal relacionada con el mal uso del producto. Su aplicación debe regirse a las regulaciones legales locales que corresponda.