

# TARTA DE MANZANA BRAMLEY

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

---

Descripción: Masa quebrada dulce llena de manzanas en rodajas en gelatina con una parte superior glaseada.

Origen: Reino Unido



## INGREDIENTES

---

Manzana (50%), harina de **TRIGO** (con calcio, hierro, niacina, tiamina añadidos), azúcar, agua, manteca vegetal (aceite de palma, aceite de colza), margarina (aceite de palma, aceite de colza, agua, emulsionante (monoglicéridos y diglicéridos de graso ácidos), aroma natural), almidón de maíz modificado, gelificante (pectina), azúcar en polvo (dextrosa, azúcar, harina de maíz, aceite de palma), sal.

## ALÉRGENOS

---

Para los alérgenos, consulte los ingredientes en **NEGRITA**

Puede contener: Trazas de frutos secos, almendras, avellanas, nueces, nueces de pecan, pistacho, apio, avena.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	874 kJ / 208 Kcal
Grasas	7.7 g
de las cuales saturadas	2.8 g
Hidratos de carbono	32 g
de los cuales azúcares	17 g
Fibra	1.4 g
Proteínas	2 g
Sal	0.12 g

## INSTRUCCIONES DE USO

---

### Instrucciones para servir

1. Descongele y/o vuelva a calentar antes de servir (se puede comer frío o caliente).
2. Para obtener los mejores resultados, descongele antes de volver a calentar.

### Instrucciones descongeladas

1. Entero: retire todo el empaque, incluido el recipiente de aluminio, colóquelo en un plato para servir, cubrir y descongelar en refrigeración (8°C o menos) durante aproximadamente 12 horas.
2. Porción: retire la porción del papel de aluminio y luego colóquela en un plato, cubra y descongele bajo refrigeración. (8 °C o menos) durante aproximadamente 4 horas

### Instrucciones para recalentar

1. Pastel Entero. Coloque el pastel entero descongelado en una bandeja para hornear y colóquelo en el centro de un horno precalentado a 160 ° C durante aproximadamente 60 minutos.
2. Porción. Coloque la porción de pastel descongelada en una bandeja para hornear y colóquela en el centro de un horno precalentado a 160 ° C durante aproximadamente 20 minutos.

## CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

---

	Frecuencia	Objetivo	Máximo
E. Coli (ufc/g o ml)	Ocasionalmente	<10	10
Enteriobacteria (ufc/g o ml)	Ocasionalmente	<10	10
Staphylococcus Aureus (ufc/g o ml)	Ocasionalmente	<20	20
Recuento total (ufc/g o ml)	Ocasionalmente	<100	100

## CONSERVACIÓN

---

Mantener congelado (-18°C)

## VIDA ÚTIL

---

730 días

## EMBALAJE

---

Peso: 2.65 kg.  
Embalaje: Caja  
Dimensiones: 280 mm. x 45 mm. x 280 mm. (Alto, Ancho, Largo)