



## FICHA TÉCNICA DE TARTA «PONCHE DE SEGOVIA» CON CREMA DE VAINILLA

### IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Razón social: RTE. JOSE MARÍA EVENTOS S.L.

Domicilio establecimiento: C/ Jorge Manrique-Parcela D, 11. 40006 Segovia (SEGOVIA)

Teléfono: +34 921 461 111 | +34 921 466 017

Mail: [cochinilloviajero@restaurantejosemaria.com](mailto:cochinilloviajero@restaurantejosemaria.com)

Web site: [www.cochinilloviajero.com](http://www.cochinilloviajero.com)

Nº RGSEAA: **26.10848/SG**

### INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

Bizcocho: **huevo**, azúcar, harina (**gluten**), almidón, aceite, **leche**, mantequilla (**leche**), colorante alimentario.

Almíbar: azúcar, agua.

Crema pastelera: azúcar, almidón modificado, aceite vegetal hidrogenado de coco, **leche en polvo**, **suero de leche**, jarabe de glucosa y estabilizantes.

Mazapán: azúcar, **almendra**, jarabe, **soja**, glucosa, conservantes.

Canela.

### PROCESO

- ✓ Elaboración del bizcocho.
- ✓ Elaboración de la crema pastelera.
- ✓ Estirado de mazapán.
- ✓ Montaje: empapar el bizcocho, echar la crema pastelera en el bizcocho, espolvorear canela, incluir segunda capa de bizcocho, empapar con el almíbar, cubrir con mazapán, espolvorear con el azúcar glass.
- ✓ Quemar con quemador.
- ✓ Termosellar.
- ✓ Almacenamiento en refrigeración (entre 0 y 4°C).
- ✓ Expedición.

### PRESENTACIÓN

En barqueta termosellada. Embalado en una caja de cartón con un peso neto de 1 kg.

### MATERIAS AUXILIARES

Plástico de termosellado, etiqueta y embalaje de cartón.

### USO ESPERADO DE PRODUCTO

El producto no va dirigido a ningún colectivo en especial, siendo la población diana, el público general.

### INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y/O PREPARACION DE PRODUCTO

Mantener en condiciones de refrigeración (<5°C) hasta la apertura del envase. Posteriormente, una vez abierto consumir en las primeras 24 horas.

### CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar y transportar refrigerado entre 0 y 4°C.

### VIDA ÚTIL

7 días bajo las condiciones arriba mencionadas.