

## FICHA TÉCNICA

FT-609-02  
FECHA : 01/06/2022  
Página 1 de 2

### TARTA CREMOSA DE QUESO

<b>Denominación comercial</b>	Tarta Cremosa de Queso		
<b>Descripción general</b>	Tarta redonda muy cremosa con queso		
<b>Ingredientes</b>	<b>QUESO</b> (40%) [ <b>LECHE</b> , <b>NATA</b> , fermentos, sal, estabilizantes (carboximetil celulosa de sodio, agar agar, goma tara)], <b>HUEVO</b> , <b>NATA</b> [ <b>NATA</b> , proteínas <b>LÁCTEAS</b> y estabilizante (carragenato)], azúcar, almidón de maíz, almidón de tapioca, fibra de cítricos, fibra de bambú, conservador (sorbato potásico), decoración de chocolate negro ( pasta de cacao (45%), azúcar, manteca de cacao (18%), aroma natural de vainilla).		
<b>Nº Registro Sanitario</b>	20.046577/TO		
<b>Características organolépticas</b>	Sabor característico del producto. Sin sabores, olores, ni colores anómalos.		
<b>Características microbiológicas</b>	<b>PARÁMETRO</b>	<b>VALOR ADMISIBLE</b>	
	Clostridium sulfito reductores	≤ 1.0 x 10 <sup>3</sup> ufc/g	
	Mohos y levaduras	≤ 5.0 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
	Detección de salmonella spp	No detectado/30g	
	Estafilococos coagulasa positivo (a 37°C)	≤ 1.0 x 10 <sup>1</sup> / 0.1g	
	Detección de Escherichia Coli β- glucuronidasa positiva	No detectado/g	
	Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/25g	
<b>Información nutricional</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>VALORES POR 100 G</b>	
	Valor energético	1224 kJ / 294 kcal	
	Grasas	20.5 g	
	De las cuales saturadas	13.6 g	
	Hidratos de carbono	21.1 g	
	De los cuales azúcares	20.6 g	
	Proteínas	6.30 g	
Sal	0.633 g		
<b>Declaración de alérgenos (Reglamento (UE) nº 1169/2011)</b>	<b>ALÉRGENOS</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>*POSIBLE TRAZA</b>
	Cereales que contengan gluten ( trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO	SI
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
	Huevos y productos a base de huevo	SI	-
	Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
	Soja y productos a base de soja	NO	NO
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	-
	Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI
	Apio y productos derivados	NO	NO
	Mostaza y productos derivados	NO	NO
	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	SI
	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO <sub>2</sub> )	NO	NO
	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
	Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
* POSIBLE TRAZA, "SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.			
<b>OGM</b>	Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.		
<b>Residuos contaminantes</b>	Este producto cumple el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.		

## FICHA TÉCNICA

FT-609-02  
FECHA : 01/06/2022  
Página 2 de 2

### TARTA CREMOSA DE QUESO

<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 4 °C.	
<b>Condiciones de transporte</b>	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento.	
<b>Modo de empleo</b>	Atemperar el producto unos minutos antes de consumir.	
<b>Uso esperado</b>	Producto listo para el consumo	
<b>Población de destino</b>	Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.	
<b>Datos logísticos</b>	<b>Código artículo</b>	609
	<b>Código EAN</b>	90000000006098
	<b>Presentación</b>	Estuche + espuma de PS
	<b>Peso neto</b>	1,6 kg
	<b>Medidas producto A x L x H (cm)</b>	26,5 x 26,5 x 7,5
	<b>Unidades caja</b>	6 unidades
	<b>Temperatura conservación</b>	0 - 4 °C
	<b>Vida útil primaria</b>	27 días
	<b>Vida útil secundaria</b>	20 días
<b>Vida útil secundaria porcionada</b>	7 días	
<b>Legislación aplicable</b>	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.	

