

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Elaboración: ALCRUZ CANARIAS S.L.	Fecha: 09/09/2021 TEQUEÑOS QUESO GRANEL 6 KILOS	Versión: 02

NOMBRE DE PRODUCTO	TEQUEÑOS QUESO 6 KILOS GRANEL
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	R.G.S. 2606575/TF Elaborado con harina de TRIGO, queso (LECHE de vaca, cultivos lácteos, cuajo), manteca de cerdo (antioxidantes E-304, E-306, E-310), azúcar, aceite de girasol, harina de maíz, sal y agua SABORES: QUESO
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE COMERCIAL	<i>Producto envasado cajas a granel 6 kilos</i> Peso neto por caja 6 kilos
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	Listeria ausencia Enterobacterias < 10 ufc/g Mohos y levaduras < 100 ufc/g Estafilococo aureus < 10 ufc/g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	pH 6,0-7,0 Aw 0,80-0.85
CODIGO EAN	8437002755034
REQUISITOS LEGALES APLICABLES	DIRECTIVA 2000/13/CE :

	REGLAMENTO (CE) 1333/2008: RD 616 de 2006 Reglamento (CE) 852/2004, de 29 Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Real Decreto 191/2011, sobre Registro General Sanitario de empresas alimentarias y alimentos. Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la Legislación Alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005 Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. Real Decreto 866/2008 Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios. Reglamento (CE) Nº 2023/2006 Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. Reglamento (CE) Nº 282/2008 Materiales y objetos de plásticos reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos																			
TIPO DE CONSERVACIÓN	Congelación	Congelación a -18º																		
CONDICIONES TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Transporte en vehículos isotérmicos a <18ºC																			
FORMULACIÓN	<table><tr><td>MATERIA PRIMA/ INSUMO</td><td></td></tr><tr><td>Harina de trigo</td><td></td></tr><tr><td>queso (LECHE de vaca, cultivos lácticos, cuajo),</td><td></td></tr><tr><td>Manteca de cerdo</td><td></td></tr><tr><td>Azúcar</td><td></td></tr><tr><td>Aceite de girasol</td><td></td></tr><tr><td>Harina de maíz</td><td></td></tr><tr><td>Sal</td><td></td></tr><tr><td>Agua</td><td></td></tr></table>		MATERIA PRIMA/ INSUMO		Harina de trigo		queso (LECHE de vaca, cultivos lácticos, cuajo),		Manteca de cerdo		Azúcar		Aceite de girasol		Harina de maíz		Sal		Agua	
	MATERIA PRIMA/ INSUMO																			
	Harina de trigo																			
	queso (LECHE de vaca, cultivos lácticos, cuajo),																			
	Manteca de cerdo																			
	Azúcar																			
	Aceite de girasol																			
	Harina de maíz																			
	Sal																			
Agua																				

DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO	1. Almacenamiento de Materia Prima. 2. Pesado de M.P. 3. Mezclado 4. Preparación masa 5. Reposado de masas. 6. Cortado. 7. Reposado - Relleno 8. Envasado 8. Almacenamiento de producto final
VIDA ÚTIL ESTIMADA	18 meses
USO PREVISTO	Consumo para la población en general, excepto las personas intolerantes o alérgicas a la leche.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se pesa la materia prima para preparar el relleno, una vez preparado el relleno se congela y se da forma de barra. Se pesan los ingredientes para preparar la masa, se mezclan, y se deja reposar la masa. Después se corta la masa, se rellena con la barra y se le da forma al producto final y se congelan. Una vez congelados se embasa y se almacena.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Retirar del envase sin descongelar, introducir en aceite muy caliente, durante 5 minutos aprox. Retirar del sartén y listo para consumir
VALORES POR 100 G	Valor energético 1379kj/329kcal Grasas: 16 g de las cuales saturadas 7,7 g Hidratos de carbono 35 g, de las cuales azúcares 3,4 g, Proteína 11 g, Sal 0.73 g