

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TARTA DE QUESO VASCA
--------------	----------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA DE QUESO VASCA
	Categoría - Descripción	Tarta de 24 cm relleno de queso crema.
	Presentación / nº de Cortes	
	Peso por ud. neto (gr)	1 caja / 1 ud.
	Peso por ud. bruto (gr)	2.100,000 g
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.300,000 g
	Peso Unidad Aproximado	2.300,000 g
	Condiciones de conservación	2.100,000 g
	Vida útil del producto	-18° 12 Meses

INGREDIENTES Según el real decreto 1334/1999 de 31 de Julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado. Presentación y publicidad de los productos alimenticios. Reglamento CE1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Cheesecake: [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS, estabilizante (carragenato), HUEVO, azúcar, almidón modificado (E1422)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	--

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de trigo, soja, frutos de cáscara, mostaza y cacahuete.
--	---

OMG Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	No hay
---	--------

CONSUMIDOR DESTINO	Publico general
--------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Todos los consumidores alérgicos a los alérgenos y trazas indicados en esta ficha técnica
----------------------	---

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado comercio restauración, consumidor final.
--------------	---

PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, horneado, congelación, envasado.
-----------	--

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Queso
	Sabor	Queso
	Aspecto	Ver foto
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	28
	Ph	6.0
	Acrilamida	<300µg/ kg
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1420 kJ / 330 kcal
	Grasas	17.6 g
	De la cuales Saturadas	36g
	Hidratos de Carbono	
	De los cuales azúcares	20.8g
	Proteínas	5g
	Sal	0.5g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <3X10 ³ /gr, Aaerobios mesófilos <3x10 ⁴ , Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <1x10 ³ , Shigella: ausencia/25g	

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato circular, papel, base de cartón, zocalo de cartón, caja de cartón
------------------------	---

EAN 13:	8436028753192	DUN 14 (unidad):	18436028753199
DUN 14 (caja completa):	08436028753192	EAN 128 :	28436028753196

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

EMBALAJE						
Referencia de la caja	Unidades por caja	Dimensiones de la caja (mm)	Cajas por fila	Filas por euro-palet	Total cajas por palet 192	Total piezas por euro-palet 192
10110	1	280 X 280 X 80	12	16		
DISTRIBUCIÓN		C				

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL): Real decreto 496/2010 del 30 de abril por el que se aprueba la norma de calidad para la elaboración y circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.	Periodo de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación 12 meses en congelación. Fecha secundaria 7 días en refrigeración desde la fecha de descongelación 5°C.	Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar
---	--	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

