

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA QUESO Y DULCE DE LECHE	Revisión: 18.05.20 Página: 1 de 3

07523150

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tarta de queso horneado sobre base de galleta, con crema de dulce de leche por encima y espolvoreada con galleta lotus.
Se presentan en envase individual sobre base dorada y en caja de cartón CRAFT, con un peso aproximado por unidad de 1500g (tolerancia: ± 5%)

INGREDIENTE	COMPOSICIÓN
TARTA DE QUESO	Queso (Mazada de MANTEQUILLA , conservante E-202 y fermentos lácticos), Mix vegetal (Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste 26,7%), azúcar, estabilizantes E420ii, E463, proteínas de LECHE , emulsionantes E472e, lectina de soja (E322), E472b, sal, aromas, colorante: beta carotene (E160a),) azúcar, HUEVO, almidón de maíz.
GALLETA	Harina de TRIGO , margarina (grasas vegetales refinadas (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal E471), sal, acidulante (ácido cítrico E330), conservador (ácido sórbico E200), aroma y colorante (b- caroteno)), HUEVO pasteurizado (HUEVO y conservante E202), y azúcar.
CREMA DE DULCE DE LECHE	Crema pastelera (Agua, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado, grasa vegetal (coco, emulsionante E471), suero de LECHE en polvo, estabilizantes E460 y E466, sal, conservador E202, correctores de acidez E330 y E332ii, colorantes: E171 y E160a, aroma de vainilla y aroma de vainilla natural.) Jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes (E 407, E 440), corrector de acidez (E 330), conservador (E 202) y cloruro cálcico E509, caramelo (azúcar y agua)
GALLETA LOTUS	Harina de TRIGO, azúcar, aceites vegetales (palma y nabina), jarabe de azúcar moreno, bicarbonato sódico, harina de SOJA, sal y canela

INGREDIENTES ALERGÉNICOS

GLUTEN	SI	CRUSTÁCEOS	NO
HUEVOS O DERIVADOS	SI	PESCADO	NO
CACAHUETES Y DERIVADOS trazas	SI*	SOJA	SI
LECHE Y DERIVADOS	SI	FRUTOS SECOS trazas	SI*
MOSTAZA Y DERIVADOS	NO	SÉSAMO	NO
APIO	NO	SULFITOS (concentración > 10 mg/Kg SO ₂)	NO

D05	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA QUESO Y DULCE DE LECHE	Revisión: 18.05.20 Página: 2 de 3

DISPOSICIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS	CONCEPTOS	
ORGANOLÉPTICAS	COLOR: marrón en toda la parte superior y blanco alrededor. ASPECTO: redondo (24cm de diámetro* 3 cm) TEXTURA: Compacta y cremosa. OLOR Y SABOR: Dulce y a lácteo, típicos de estos productos	
FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	Peso (gramos)	1500
	Altura (mm)	30
	largo (mm)	240
	Ancho (mm)	240
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	Mohos y levaduras (*)	< 5,0 x 10(2) ufc/g
	E. coli (*)	Ausencia ufc/g
	Staphilococcus aureus (Estafilococos ADNasa+)(*)	Exentos en < 0,1 g
	Salmonella y Shigella (*)	Ausencia ufc/ 30 g
	L.monocytogenes (**)	Ausencia 25/g
DISPOSICIONES TÉCNICAS DE LOS ANÁLISIS		
(*) R.D. 135/2010 – Harinas y derivados-Confitería, pastelería, bollería y repostería		
(**) Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos de los Alimentos		
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO		
Conservación en congelación, a temperaturas inferior a -18°C		
FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. REQUISITOS DE ENTREGA		
Consumirse antes de 365 días desde la fecha de elaboración. Una vez descongelado consumir antes de 5 días.		
TRANSPORTE		
En las condiciones que permitan la correcta conservación del producto.		

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA QUESO Y DULCE DE LECHE	Revisión: 18.05.20 Página: 3 de 3

ENVASE / EMBALAJE	CARACTERÍSTICAS
ENVASE PRIMARIO	Las tartas se envasan en cajas de cartón ondulado sanitario con interior de CRAFT . Peso del conjunto: 1650 gramos. Contenido neto por unidad: 1500 gramos aproximadamente (tolerancia: $\pm 5 \%$)
EMBALAJE	N/A

DATOS NUTRICIONALES	Por 100 g	
Valor energético	1088	KJ
Valor energético	260	Kcal
grasas	9.1	g / 100g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	8.4	g / 100g
hidratos de carbono	41.5	g / 100g
de los cuales:		
- azúcares	32.4	g / 100g
proteínas	2.2	g / 100g
sal	0.1	g / 100g