

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**Formato: FTP
Revisión: 28.03.22
Página: 1 de 3Nombre
Comercial**TARTA DE QUESO****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO****07523151**

Tarta de queso horneado sobre base de galleta.
Se presentan en envase individual sobre base dorada y en caja de cartón CRAFT, con un peso aproximado por unidad de 1450g (tolerancia: \pm 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.
GELATINA	Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, fructosa, estabilizantes (E440ii, dextrosa, E450i) y (E-407, E-415, maltodextrina, cloruro potásico y cloruro cálcico), correctores de acidez E330 y E332ii, sal, conservador E202.

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
MOLUSCOS	NO	ALTRAMUCES	NO
APIO	NO	SULFITOS (concentración > 10 mg/Kg SO ₂)	NO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA DE QUESO	Revisión: 28.03.22 Página: 2 de 3

DISPOSICIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS	CONCEPTOS	
ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Dorado 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)	1450
	Altura (mm)	30
	largo (mm)	240
	Ancho (mm)	240
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	Salmonella y Shigella (*)	Ausencia ufc/ 30 g
	L.monocytogenes (**)	Ausencia 25/g
DISPOSICIONES TÉCNICAS DE LOS ANÁLISIS		
R. DECRETO: 496/2010 Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos de los Alimentos y posteriores modificaciones. Rgto. 1441/2007 y 229/2019		
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		
-18°C		

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA DE QUESO	Revisión: 28.03.22 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: 1950 gramos. Contenido neto por unidad: 1450 gramos aproximadamente (tolerancia: ± 5 %)
EMBALAJE	N/A