

Tarta de Queso Fresa con base galleta



LOTE Y CONSUMO PREFERENTE

Fecha de consumo preferente: 12 meses desde producción.

La fecha de consumo preferente se indica en el etiquetado, junto con el número de lote de fabricación, según el siguiente formato: para el lote día juliano y dígitos del año ddaa y para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

INGREDIENTES

NATA [**NATA** (38% M.G.) y estabilizante: E407], **QUESO** pasteurizado (23,35%) (**LECHE** pasteurizada de vaca, **NATA**, proteínas de **LECHE**, sal, estabilizante: E410, conservador: E200) y fermentos **LÁCTICOS**), elaborado de fresa [crema para relleno de fresa (Fresa 45%, azúcar, agua, estabilizantes: pectinas, goma garrofín, correctores de acidez: E330, E450, E341, almidón modificado, producto alimenticio colorante (concentrado de zanahoria, grosella negra, manzana, cártamo, limón), antioxidante: E300, colorante: E120, aromas, conservador: E202), preparado de fresa (agua, azúcar, jarabe de glucosa, fresas (20%), almidón modificado, estabilizante: E440), acidulante: E330, aroma, conservador: E202 y colorante: E124(*), preparado decoración (Jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E440, E415, correctores de acidez: E330, E450, conservador: E202)], base galleta [Bizcocho (harina de **TRIGO**, **HUEVO** líquido pasteurizado, azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, preparado para emulsionar (agua, emulgentes: E471, E477 y E470a, estabilizante: E1520 y sal), dextrosa, almidón de **TRIGO**, preparado para impulsar (gasificantes: E450i, E500ii, antiaglomerantes: E170 y almidón de maíz, corrector de acidez: E516)), galleta (harina de **TRIGO**, azúcar, aceite refinado de girasol, jarabe de glucosa, suero de **LECHE** en polvo, sal, gasificantes: bicarbonato sódico y bicarbonato amónico, emulgente: lecitina de girasol, antioxidantes: **METABISULFITO** sódico y extracto rico en tocoferoles, aroma), margarina (grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, emulgente: E471 de origen vegetal, sal, acidulante: E330, conservador: E200), aroma y colorante: E160 ai), azúcar y agua (trazas de **sésamo**)], **LECHE**, azúcar, gelatina en polvo y sal.

Puede contener trazas de soja y frutos de cáscara y sésamo.

(*) E124 "pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños"

DATOS LOGISTICOS

ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Disco PKB 600 de 238mm Ø.
- Bandeja abatible plateada P/P 600g de 250x250x40mm
- Caja cartón ondulado de 275x260x80 mm

EAN 13: 8425236317029

DESCRIPCION

Producto de repostería congelado elaborado con una base de galleta, queso fresco, nata, azúcar, huevo, gelatina y otros productos alimentarios y decorado con elaborado de fresa.

Peso Neto:1100 gramos Medidas:240 Ø x 35 mm h Código:06223045

DESCONGELACION Y MANIPULACIÓN

Descongelar en frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar. Mantener en refrigeración y consumir antes de 4 días.

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

Para su almacenamiento y conservación en congelado mantener a una temperatura inferior o igual a -18°C.

Para su transporte y distribución los vehículos de transporte deben venir identificados con las siglas ATP RRC, siendo la temperatura de entrega del producto de -18°C (+ 3°C).



PALET

Tamaño: 80 x 120

Alturas: 20 alturas

Unidades por altura: 12 cajas/altura

Unidades totales: 240 unidades

Altura palet: 190 cm

Peso palet: 350 kg

CODIGO: FTEC 31.702

REVISION: 04

ENTRADA EN VIGOR: 12/2020

Nº RGSA: ES 20.34411/C

Tarta de Queso Fresa con base galleta

DECLARACION DE ALERGENOS

Alérgenos alimentarios	Contenido del producto		Posibilidad de contaminación cruzada.	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X		X
Huevos y productos a base de huevos	X			
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X
Soja y productos a base de soja.		X	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X			
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos ... y productos derivados.		X	X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamos.		X	X	
Apío y productos derivados.		X		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg. expresado como SO ₂	X			
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces.		X		X

VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	995,35 kJ / 234,20 kcal
Grasas	9,80 g
de las cuales saturadas	6,40 g
Hidratos de carbono	33,70 g
de los cuales azúcares	13,70 g
Proteínas	3,30 g
Sal	0,26 g

OGM E IRRADIACION

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos genéticamente modificados (OGM) y no requiere etiquetado adicional.

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico. Esta declaración se realiza en base a las declaraciones de los proveedores de materias primas y en conformidad con la normativa vigente.

USO PREVISTO Y GRUPOS VULNERABLES

Toda la población excepto los alérgicos a los componentes que se indican en la tabla. Contiene azoicos: no se recomienda su consumo a menores de 3 años.

Destino: Canal de hostelería, restauración y distribución, consumidor final.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Blanco en el interior y rojo coral en la superficie.

Sabor: Queso y fresa

Textura: Cremosa

Olor: Fresa

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Parámetro	Límite	Método de análisis	Laborato-
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 1 g.	Recuento en placa	
<i>Salmonella spp</i>	No detectado en 30 g	Investigación	
<i>Shigella</i>	Ausencia en 30 g	Recuento en placa	
<i>Staphylococcus Aureus</i>	Ausencia en 0.1 g	Recuento en placa	
Mohos y Levaduras	500 ufc/g.	Recuento en placa	
<i>Listeria Monocytogenes</i>	No detectado 25 g	Investigación	
Enterobacterias	100 ufc/g	Recuento en placa	
Melamina	2.5 mg/kg	CG/MS	
Deoxivalenol.	500 µg/kg	Técnica ELISA	
Zearalenona	50 µg/kg	Técnica ELISA	
Acilamida	300 µg/kg	CG/MS	

Legislación:

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y sus modificaciones).

Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y sus modificaciones)

Reglamento (UE) 2017/2158, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

Real Decreto 2419/1978, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería - pastelería, bollería y repostería, se encuentra **DEROGADO**, usado como referencia para control de nuestros productos.

CODIGO: FTEC 31.702

REVISION: 04

ENTRADA EN VIGOR: 12/2020

Nº RGSA: ES 20.34411/C