

PRODUCTO:**3592b87844add22cf3139c6a56f0f74fba22cd52f681985d99d5a1242406c30a****RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS
POSTRES CASEROS****1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Tarta horneada de queso con una base de galleta, congelada o refrigerada.

PESO: 1400 g. ($\pm 5\%$)

MEDIDAS: 28 cm diámetro

GROSOR: 2,5 cm

2. LISTA DE INGREDIENTES.

Base de galleta: pasta galleta; (jarabe de glucosa, **leche** condensada, yema de **huevo**, aromas, agua, caramelo de azúcar, colorantes; E-160^a(ii), E-150d), caramelo; colorante E-150d (**sulfitos**), agua, acidulante; E330, conservante; E202,

Preparado; Yogur natural; (**leche pasteurizada de vaca, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos**);

Queso (14%): (Leche pasteurizada de vaca, Nata, fermentos lácticos, sal, estabilizadores: E466, E406 y E417);
Azúcar; Huevos; Crema pastelera: (Azúcar, almidón modificado E1414, suero de leche, grasa vegetal (coco), dextrosa, albumina de huevo, estabilizante E401, conservante E202, colorante E160a y E171, sal y aroma);harina de trigo

3. INFORMACION NUTRICIONAL.

Información nutricional	Por 100 g de producto
Valor energético KJ:	1090,5
Valor energético Kcal:	260,9
Grasas totales:	11,2
De las cuales,	
Saturadas:	6,5
Hidratos de Carbono:	35,8
De los cuales,	
Azúcares totales:	23,5
Proteínas:	4,2
Sal (Na, Sodio x 2,5)	0,2

4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

Parámetros.	Especificación.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 UFC / g
<i>Bacillus cereus</i>	Ausencia / g

5. OGM.

OGM El producto no contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003 y como tal, fuera del ámbito de aplicación de este reglamento. El producto no requiere etiquetado específico adicional según el Reglamento 1830/2003.

PRODUCTO:**3592b87844add22cf3139c6a56f0f74fba22cd52f681985d99d5a1242406c30a****RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS
POSTRES CASEROS****6. IRRADIACIÓN.**

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2/CE.

7. INFORMACIÓN SOBREALÉRGENOS.

ALÉRGENOS	COMO INGREDIENTE	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	+(presente en fábrica)
Huevos y productos a base de huevo	+	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	+
Soja y productos a base de soja	-	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados		+(almendra,avellana,nuez)
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	+	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

- : Ausencia +: Presencia

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Condiciones generales de almacenamiento: Almacenar en congelación ≤ -18°C. Almacenar en refrigeración: T^a ≤ +4°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

9. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.

PRODUCTO:

3592b87844add22cf3139c6a56f0f74fba22cd52f681985d99d5a1242406c30a

RGSEAA: 20/432701/V

**Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS
POSTRES CASEROS**

Consumo preferente: En refrigeración 7 días después de la fecha de fabricación. En congelación: 180 días después de la fecha de fabricación. Se recomienda protegerla del ambiente exterior. Modo de empleo: Descongelar en refrigeración.

10. INFORMACIÓN DEL EMBALAJE.

Envase de cartón de uso alimentario. Dimensiones 33 cm x 40 cm y 7 cm alto.

11. INFORMACIÓN GENERAL.

Los envases y embalajes utilizados para la fabricación del producto cumplen con la Reglamentación vigente sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

12. INFORMACIÓN DEL PALETIZADO.

1 Palet: 72 cajas (1 tarta x caja): 8 base x 9 altura