

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

| NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA | EAN 13 | CÓDIGO INTERNO |
|-----------------------------|---------------|----------------|
| TARTA QUESO-LIMÓN | 2779000000003 | TMA |

| FABRICANTE | NOMBRE DEL FABRICANTE | | |
|------------------|-----------------------------|-----------------|---------------|
| | PASTELERIA BUENAVISTA SL | | |
| | DIRECCIÓN | | |
| | CIUDAD ASUNCIÓN 42 BIS | CP 08030 | NIF B65277923 |
| CALLE HOLANDA 25 | CP 08917 | | |
| Nº R.S.I.: | 20.10064/CAT - 20.08919/CAT | PAÍS DE ORIGEN: | ESPAÑA |

DESCRIPCIÓN (breve descripción del producto)

Crujiente base de galleta, rellena de crema de yogurt cubierta por esencia y deliciosa mermelada de limón.

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Ingredientes: Relleno [yogur griego (**LECHE** pasteurizada, nata, proteínas de la **LECHE**, conservador (E202) y fermentos lácticos), agua, azúcar, preparado (azúcar, almidón modificado de patata, suero de **LECHE** en polvo, glucosa, requesón magro en polvo (**LECHE**), aceite vegetal de palma, almidón de **TRIGO**, **LECHE** desnatada en polvo, jarabe de glucosa, clara de **HUEVO** en polvo, aroma, sal), aroma de yogur, preparado (azúcar, almidón modificado (E1414), suero de **LECHE**, grasa vegetal de coco, dextrosa, estabilizante (E401), conservador (E202), aroma, antiapelmazante (E516), colorantes (E160a, E171, E160c) y emulsionantes (E471, E472a)), azúcar invertido (glucosa, fructosa, sacarosa y agua)], Pasta brisa [harina de **TRIGO**, margarina (grasa vegetal de palma, aceite vegetal de girasol, agua, emulgente (E471), sal, acidulante (E330), conservador (E200), aroma y colorante (E160 ai)), azúcar invertido (glucosa, fructosa, sacarosa y agua), huevo líquido (**HUEVOS** de gallina, conservantes (E202 y E211), antioxidante (E301), corrector de acidez (E330)), preparado (harina de **TRIGO**, azúcar, dextrosa, albúmina de **HUEVO**, almidón de **TRIGO**, almidón de maíz, proteína de **LECHE**, suero de **LECHE**, **LECHE** desnatada en polvo, emulgentes (E472b, E477, E471), gasificantes (E450i, E500ii), grasa vegetal de coco, sal, espesante (E415), enzimas y aromas), preparado lácteo (suero de **LECHE** desmineralizado y deslactosado en polvo, grasa vegetal de palma, jarabe de glucosa y proteína de la **LECHE**), extracto de malta (malta de **CEBADA**, agua, malta de **TRIGO**), sal], Mermelada [azúcar, agua, pulpa de limón, jarabe de glucosa y fructosa, espesante (E1442), zumo de limón, gelificante (E440ii), espesante (E410), conservante (E202), corrector de acidez (E331), aroma lima-limón, colorante (E102)], Producto para abrillantar [jarabe de glucosa y fructosa, agua, gelificantes (E407, E415), conservador (E202), corrector de acidez (E330)].

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 29 cm
Ancho Unidad: 29 cm
Alto Unidad: 2,5 cm
Peso Neto Unidad: 1,300 kg
Peso Bruto Unidad: 1,505 Kg



MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

| NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA | EAN 13 | CÓDIGO INTERNO |
|-----------------------------|---------------|----------------|
| TARTA QUESO-LIMÓN | 2779000000003 | TMA |

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (mín. 3° a 6° máx.). Este producto tiene una duración de 15 días en refrigerado.

CONGELACIÓN: Conservar en congelador (mín. -22° a -18° máx.). Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.

Una vez descongelado conservar entre 3° y 6° como máximo 24h.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (contenido en alérgenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

| | | | |
|---|-------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Cereales que contengan gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Frutos de cáscara | <input type="checkbox"/> |
| Crustáceos y derivados | <input type="checkbox"/> | Apio y derivados | <input type="checkbox"/> |
| Huevos y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Mostaza y derivados | <input type="checkbox"/> |
| Pescado y derivados | <input type="checkbox"/> | Sésamo y derivados | <input type="checkbox"/> |
| Cacahuetes y derivados | <input type="checkbox"/> | Anhídrido sulfuroso y sulfitos | <input type="checkbox"/> |
| Soja y derivados | <input type="checkbox"/> | Altramuces y derivados | <input type="checkbox"/> |
| Leche y derivados (incluída la lactosa) | <input checked="" type="checkbox"/> | Moluscos y derivados | <input type="checkbox"/> |
| Colorantes de declaración según Reglamento CE 1333/2008 | | | |

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS DE:

| | | | |
|---|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| Cereales que contengan gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Frutos de cáscara | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Crustáceos y derivados | <input type="checkbox"/> | Apio y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Huevos y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Mostaza y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Pescado y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Sésamo y derivados | <input type="checkbox"/> |
| Cacahuetes y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Anhídrido sulfuroso y sulfitos | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Altramuces y derivados | <input type="checkbox"/> |
| Leche y derivados (incluída la lactosa) | <input checked="" type="checkbox"/> | Moluscos y derivados | <input type="checkbox"/> |

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

| | |
|-------------------------|------------|
| Energía (kJ / Kcal) | 1083 / 258 |
| Grasas (g) | 9 |
| saturadas (g) | 4,4 |
| Hidratos de carbono (g) | 38,2 |
| azúcares (g) | 22,4 |
| Proteínas (g) | 4,9 |
| Sal (g) | 1,96 |

DECLARACIÓN DE OMG's (utilización o no de productos OMG's)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

| NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA | EAN 13 | CÓDIGO INTERNO |
|-----------------------------|---------------|----------------|
| TARTA QUESO-LIMÓN | 2779000000003 | TMA |

Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)

Se toma a temperatura fría.

Aspecto: cilíndrico Olor: Queso y limón Sabor: Queso y limón Color: Blanco y Amarillo

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

CONSERVACIÓN: Temperatura ambiente no superior a 20°C.

Producto descongelado conservar entre 3°C y 6°C.

Conservar a -18°C.

producto durante su transporte en vehículo isoterma o refrigerado.

CONGELACIÓN:
TRANSPORTE: Mantener el

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

20 días durante todo el año EN ÉPOCAS SUPERIORES A 20°C CONSERVAR REFRIGERADA A 5°C.

Refrigerado después de su descongelación: 24 horas.

Congelado: 6 meses.

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta de 1,300 kg aprox. sobre blanda de cartón parafinada negra apta para alimentación.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

Caja de cartón de MEDIDAS 279x275x84 mm. PESO: 0,205 kg.

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes y alérgenos, código de barras, número de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alérgenos.

PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

150 cajas por PALET STANDARD. 6 CAJAS por piso, 25 PISOS, 230 kg PESO

| Elaborado por: | Fecha elaboración | Nº edición |
|--------------------------|-------------------|------------|
| PASTELERIA BUENAVISTA SL | 07/06/2023 | 10 |