

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
PASTEL DE QUESO-PASTELERIA BUENAVISTA	1003800000001	QAA

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)

Pastel esponjoso con un sabor intenso a queso cubierto de arándanos.

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

QUESO [LECHE pasteurizada de vaca, cuajo microbiano, cultivos **LACTEOS**, almidón, sal]; Galleta [Pasta brisa (Harina de **TRIGO**, azúcar, dextrosa, aromas, sal, colorante (betacaroteno)), Margarina (Grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, emulgente (E-471), sal, acidulante (E-330), conservante (E-200), aroma, colorante (betacaroteno)), Huevo líquido (**HUEVOS** de gallina, conservante (E-202, E-211), antioxidante (E-301), corrector del acidez (E-330)), **HUEVO** cascar, Mermelada arándanos [Agua, arándanos, azúcar, almidón modificado de maíz, acidulante (E-330), aromas naturales, regulador del acidez (E-331ii), conservador (E-202)], Preparado lácteo [Azúcar, **LECHE** desnatada en polvo, almidón de **TRIGO**, aceite vegetal de palma, almidón modificado de maíz, Albumina de **HUEVO** en polvo, aromas, sirope de glucosa, emulsionante (E-471), sal)]; Agua; Azúcar, Aceite vegetal de girasol, Pasas sultanas, Preparado para abrillantar (Jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes (E-440ii, E-415), correctores de acidez (E-330, E-332), conservador (E-202), aroma, colorante (E-160a)], sal.

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 23 cm
Ancho Unidad: 23 cm
Alto Unidad: 5 cm
Peso Neto Unidad: 1,280 kg
Peso Bruto Unidad: 1,480 kg



MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
PASTEL DE QUESO-PASTELERIA BUENAVISTA	1003800000001	QAA

PRODUCTO	<p>REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (mín 3° a 6° máx). Este producto tiene una duración de 20 días en refrigerado.</p> <p>CONGELACIÓN: Conservar en congelador (mín -18° a -22° máx)</p> <p>Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.</p> <p>Una vez descongelado conservar a 3° - 6° como máximo 24h.</p>	
-----------------	--	--

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"/>
Cacahuets 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 type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuets 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 checked="" type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>

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

Energía (kJ / Kcal)	1094/262
Grasas (g)	15
saturadas (g)	7,5
Hidratos de carbono (g)	25,2
azúcares (g)	14,72
Proteínas (g)	6,5
Sal (g)	0,57

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
PASTEL DE QUESO-PASTELERIA BUENAVISTA	1003800000001	QAA

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

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)

Este producto se toma a temperatura fría.

Aspecto: cilíndrico

Olor: queso

Sabor: queso dulce

Color: lila oscuro

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

REFRIGERACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en lugar fresco 3 a 6°. Conservar refrigerado 0-10°.

CONGELACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en congelación (-18°C).

Conservar congelado (-18°C).

Conservar una vez descongelada (3 a 6°C).

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

Refrigerado: 20 días durante todo el año, exceptuando los meses de verano 15 días.

Congelado: 6 meses.

Refrigerado después de su descongelación: 24 horas.

PRODUCTO

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta 1,280 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 290x285x90 mm. PESO BRUTO CAJA 0,190 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)

108u por PALET STANDARD (ALTURA 1,72 cm). 6 cajas por piso, 18 pisos, 270 kg aprox.

LOGÍSTICA

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/08/2018	4
PASTELERIA BUENAVISTA SL	17/07/2019	5
PASTELERIA BUENAVISTA SL	04/12/2019	6