

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE QUESO-FRESA	1000700000002	QF

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

DESCRIPCION (breve descripción del producto)

Crujiente base de galleta, rellena de una esponjosa crema de queso y cubierta por con una fina capa de mermelada de fresa.

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Ingredientes: Base 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)).], **QUESO** [**LECHE** pasteurizada, cuajo microbiano, cultivos **LACTEOS**, almidón, sal], **HUEVO** líquido [**HUEVOS** de gallina, conservante (E-202, E-211), antioxidante (E-301), corrector del acidez (E-330)], Crema de fresa [Agua, azúcar, glucosa espesantes (E-410, E-440, E-1414, E-1422), conservante (E-202), acidulante (E-330), colorantes (E-122, E-124 E-17), aroma de fres], Agua, Preparado lácteo [Azúcar, **LECHE** desnatada en polvo, almidón de **TRIGO**, almidón de maíz modificado, **ALBUMINA** en polvo, aromas, sirope de glucosa, emulsionante (E-471), sal], Virutas de chocolate [Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **SOJA**), aroma natural (vainilla) y aroma], Azúcar, Azúcar antihumedad [Azúcar, sulfato cálcico, grasa vegetal de palma, antiapelmazante (E-551), antioxidante(E-306,E-304)], aceite vegetal de girasol, sal.

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 30 cm

Ancho Unidad: 30 cm

Alto Unidad: 2,5 cm

Peso Neto Unidad: 1,400 kg

Peso Bruto Unidad: 1,630 kg



MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE QUESO-FRESA	1000700000002	QF

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (mín 3° a 6° máx).
 Este producto tiene una duración de 20 días en refrigerado.
 CONGELACIÓN: Conservar en congelador (mín -18° a -22° máx).
 Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.
 Una vez descongelado conservar a 3° - 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"/>
Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	<input 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"/>
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 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)	1323/317
Grasas (g)	20
saturadas (g)	7,6
Hidratos de carbono (g)	28,8
azúcares (g)	18,75
Proteínas (g)	5,84
Sal (g)	0,51

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA		EAN 13	CÓDIGO INTERNO
TARTA DE QUESO-FRESA		1000700000002	QF
PRODUCTO	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: fresa y chocolate Sabor: queso, fresa y chocolate Color: blanco		
	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.			

LOGÍSTICA	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 345x340x62 mm. PESO BRUTO CAJA 0,240 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 EN UN PALET / 6 CAJAS POR PISO, 25 PISOS, 230 KG PESO PALET, 1,62 CM ALTURA			

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	09/08/2018	1
PASTELERIA BUENAVISTA SL	12/07/2019	2