

DENOMINACIÓN PRODUCTO	BROWNIE CHEESECAKE CON OREO 1800 G
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTERÍA CONGELADO
MARCA	SAN MARTIN
PRESENTACIÓN:	UNA UNIDAD POR ENVASE
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U.

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	M ^a Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	15/12/2016
FECHA DE REVISIÓN	20/12/2019

ÍNDICE:

- **FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**
- **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**
- **FICHA DE ENVASADO Y ETIQUETADO**
- **LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE**

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**DENOMINACIÓN PRODUCTO****PESO NETO¹****BROWNIE CHEESECAKE CON OREO****1.800g**¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.**INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS**

INGREDIENTES: Queso blanco pasteurizado (27%) (LECHE pasteurizada de vaca, NATA, proteínas de la LECHE, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200) y fermentos lácticos), azúcar, galletas Oreo® (15%) [harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal de palma, aceite vegetal de nabina, cacao magro en polvo, almidón de TRIGO, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (carbonatos de potasio, carbonatos de amonio, carbonatos de sodio), sal, emulgentes (lecitina de SOJA y lecitina de girasol) y aroma], margarina [grasas y aceites vegetales de palma, coco y girasol en proporciones variables, agua, emulgente (E-471), acidulante (E-330)], HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO, chocolate blanco [azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla], nata (NATA y fermentos lácticos), cacao desgrasado en polvo, almidón modificado (E-1414), gelatina, suero de LECHE en polvo, dextrosa, jarabe de sorbitol, agua, NUECES, crema con cacao [azúcar, grasa vegetal de nuez de coco, palma y girasol en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), vainillina y aroma], LECHE entera, HUEVO entero en polvo, LECHE desnatada en polvo, sal y gasificantes (E-450i y E-500ii).

CONTENIDO EN ALÉRGENOS**Puede contener trazas de otros frutos de cáscara y sulfitos.****FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO****ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS****Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garanticen su Seguridad Alimentaria****Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Reglamento (CE) núm. 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.**

Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
<i>E. Coli</i>	< 10 ufc/g	Aus/Pres Verde Brillante/Recuento en placa COLI ID
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25 g	Vidas ICS
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g	Vidas LMO
Enterobacterias lactosa +	< 100 ufc / g	VRBL. Recuento en placa

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS**Parámetros de producto****No aplican especificaciones físico-químicas propias del producto****Aditivos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios)****No aplican límites legales**

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

VALOR ENERGÉTICO	385 kcal / 1606 kJ
GRASAS	22 g
de las cuales, saturadas	12 g
HIDRATOS DE CARBONO	39 g
de los cuales, azúcares	26 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,0 g
PROTEÍNAS	6,2 g
SAL	0,88 g

PRESENTACIÓN NUTRICIONAL

Incorporación en formato de tabla en la etiqueta.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Delicioso brownie con cubierta de crema de queso y galletas oreo.

FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO**PRESENTACIÓN**

El brownie se envasa sobre una bandeja plastificada en el interior de una caja de cartón. En la caja se adhiere una etiqueta con toda la información que describe el producto, incluyendo lote y fecha de caducidad.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	Descongelar: Frigorífico: 9 horas. Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año.
Caducidad / Caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año. Una vez descongelado, mantener en refrigeración entre 0°C – 5°C y consumir antes de 48 horas. No volver a congelar.
Conservación	Mantener a -18°C. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Transporte	Congelado. A -18°C.

ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)*Denominación del producto.**Ingredientes. Contenido alérgenos.**Método de conservación. Cantidad neta. Número de porciones.**Fecha de consumo preferente.**Lugar de origen. Identificación de la empresa**Lote***LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE****Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.****Entre ellas:**

- Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- Paquete de higiene: Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios
- Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano