

PALACIOS <i>El secreto de una familia.</i>	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 1 de 5

DENOMINACIÓN PRODUCTO	CHEESECAKE OREO 1600 G 14 P
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA CONGELADO
MARCA	MONDELEZ
PRESENTACIÓN:	1 UNIDAD POR ESTUCHE
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U.

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	Mª Cristina Díez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	30/06/2015
FECHA DE REVISIÓN	08/10/2019

ÍNDICE:

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

 El secreto de una familia.	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 2 de 5

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

DENOMINACIÓN PRODUCTO	PESO NETO ¹
CHEESECAKE OREO 14 P	1600 G

¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.

INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS

INGREDIENTES: Queso blanco pasteurizado (41%) [LECHE, NATA, proteínas de la LECHE, sal, estabilizantes (E-410 y E-407), conservadores (E-202 y E-202) y fermentos lácticos], galletas Oreo® [harina de TRIGO, azúcar, grasa de palma, aceite de nabina, cacao magro en polvo, almidón de TRIGO, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (E-501, E-503, E-500), sal, emulgentes (lecitina de SOJA, lecitina de girasol), aroma], NATA pasteurizada, azúcar, chocolate blanco [azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla], MANTEQUILLA, LECHE pasteurizada, jarabe de glucosa deshidratado, gelatina, glucosa, almidón modificado (E-1414), regulador de acidez (E-450i), sal, margarina [aceites y grasas vegetales de palma, coco y girasol, agua, emulgente (E-471, lecitinas), acidulante (E-330)], agua, jarabe de glucosa, aceite refinado vegetal (palmiste y palma), emulgentes (E-471, E-472b, E-472e), proteínas de la LECHE, estabilizante (E-340ii), albumina de HUEVO en polvo y aroma.

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:

Puede contener trazas de 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>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g	Vidas LMO
Enterobacterias lactosa positiva	< 100 ufc / g	VRBL. Recuento en placa
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g	Verde brillante / recuento en placa COLI ID
<i>Salmonella</i> spp	Ausencia / 250 g	Vidas ICS
<i>Staphylococcus coagulasa positivos</i>	< 10 ufc/g	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	1522 kJ / 366 kcal
GRASAS	25 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	16 g
HIDRATOS DE CARBONO	30 g
de los cuales, azúcares	19 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,2 g
PROTEÍNAS	4,4 g
SAL	0,63 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: queso cremoso y galletas oreo.

Color: blanco por la crema de queso y negro por la base de galleta y la capa superior también de galleta oreo molida. Toques negros en la crema de queso por los trocitos de galleta.

Aspecto: tarta formada por una base de galletas oreo sobre la que reposa una deliciosa crema de queso y trocitos de galletas oreo y cubierto por una capa de galleta molida.

Textura: cremosa y crujiente por la galleta.

Consistencia: firme.

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

Lote: Letra "L", número de la última cifra del año, tres dígitos para el día acumulado del año y una letra para el turno: A mañana y B tarde.

La tarta se presenta sobre una bandeja de poliestireno y en una caja, sobre la que se coloca una etiqueta con toda la información del producto.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	Descongelar durante 6 h en frío positivo (2-6°C).
Caducidad / Caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicado con día, mes y año / Una vez descongelado, mantener en refrigeración. No volver a congelar. Conservación en refrigeración: 48 horas.
Conservación	Mantener a -18°C. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Transporte	Congelado. A -18°C.

	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 4 de 5

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

PALACIOS <i>El secreto de una familia.</i>	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 5 de 5

ANEXO:

Fórmula cuali-cuantitativa:

Ingredientes	Porcentaje
Queso blanco pasteurizado LECHE, NATA, proteínas de la LECHE, sal, estabilizantes (E-410 y E-407), conservadores (E-202 y E-202) y fermentos lácticos]	40,76
galletas Oreo® [harina de TRIGO, azúcar, grasa de palma, aceite de nabina, cacao magro en polvo, almidón de TRIGO, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (E-501, E-503, E-500), sal, emulgentes (lecitina de SOJA, lecitina de girasol), aroma]	24,45
NATA pasteurizada	6,33
Azúcar	6,18
Chocolate blanco [azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]	5,38
Mantequilla	4,44
Leche pasteurizada	3,8
Preparado estabilizante: jarabe de glucosa deshidratado, gelatina, glucosa, almidón modificado (E-1414), regulador de acidez (E-450i), sal	2,55
Agua	1,97
Margarina [aceites y grasas vegetales de palma, coco y girasol, agua, emulgente (E-471, lecitinas), acidulante (E-330)]	1,7
Emulgentes: jarabe de glucosa, aceite refinado vegetal (palmiste y palma), emulgentes (E-471, E-472b, E-472e), proteínas de la LECHE, estabilizante (E-340ii)	1,6
albumina de HUEVO en polvo	0,43
Aroma	0,3
Gelatina	0,11
Total	100 %

