

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 PHILADELPHIA 1600 G
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 Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	30/06/2015
FECHA DE REVISIÓN	25/09/2019

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 PHILADELPHIA		1600 G
¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.		
INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS		
INGREDIENTES: Queso Philadelphia® (50%) [LECHE, NATA, sal, estabilizadores (E-410 y E-407) y conservador (E-202)], galleta [cereales (harina de TRIGO, harina de TRIGO integral), azúcar, aceite de girasol alto oleico, grasa de palma, jarabe de azúcar, gasificantes (E-500ii, E-296 y E-503ii), jarabe de fructooligosacáridos, sal, emulgentes (lecitina de SOJA, lecitina de girasol)], chocolate blanco [azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla], LECHE pasteurizada, azúcar, MANTEQUILLA, queso blanco pasteurizado (3%)[LECHE, NATA, proteínas de la LECHE, sal, estabilizantes (E-410), conservadores (E-200) y fermentos lácticos], almidón modificado (E-1414), gelatina, suero de LECHE en polvo, dextrosa, agua y HUEVO en polvo.		
CONTENIDO EN ALÉRGENOS: Contiene gluten, trigo, huevo, soja, leche. Puede contener trazas de frutos con 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
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	Vidas LMO
Salmonella spp	Ausencia / 250 g	Vidas ICS
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	1440 kJ / 347 kcal
GRASAS	27 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	17 g
HIDRATOS DE CARBONO	21 g
de los cuales, azúcares	14 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,2 g
PROTEÍNAS	4,5 g
SAL	0,80 g

PRESENTACIÓN NUTRICIONAL

Información reflejada en etiqueta

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: queso cremoso y galletas.

Color: blanco por la crema de queso y marrón por la base de galleta.

Aspecto: tarta formada por una base de galletas sobre la que reposa una deliciosa crema de queso cremoso.

Textura: cremosa y crujiente por la galleta.

Consistencia: firme.

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

La tarta se presenta de la siguiente manera:

- Molde con Ranura d.240 **(20535)**
- Tira Plástica 2 caras 50*815 mm **(20581)**
- Caja 260x260x85 mm **(20561)**
- Etiqueta 80x148 mm **(20582)**
- Cantonerías para palet **(20570)**
- Base cartón palet tamaño europeo **(20567)**

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 indicada con día, mes y año. Una vez descongelado, mantener en refrigeración. No volver a congelar. Conservación en refrigeración: 48 horas.
Conservación	Instrucciones de conservación: -En congelación (-18°C) hasta fecha de consumo preferente. -En refrigeración: 48 horas.
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 BASICA APLICABLE
<p>Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.</p> <p>Entre ellas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 Philadelphia® [LECHE, NATA, sal, estabilizadores (E-410 y E-407) y conservador (E-202)]	50
Galleta [cereales (harina de TRIGO, harina de TRIGO integral), azúcar, aceite de girasol alto oleico, grasa de palma, jarabe de azúcar, gasificantes (E-500ii, E-296 y E-503ii), jarabe de fructooligosacáridos, sal, emulgentes (lecitina de SOJA, lecitina de girasol)]	15,15
Chocolate blanco [azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla]	7,35
Leche	6,95
Azúcar	6,67
Mantequilla	3,05
Queso blanco pasteurizado [LECHE, NATA, proteínas de la LECHE, sal, estabilizantes (E-410), conservadores (E-200) y fermentos lácticos]	3,03
Preparado estabilizante: almidón modificado (E-1414), gelatina, suero de LECHE en polvo, dextrosa	2,9
Dextrosa	2,9
Agua	1,5
Huevo entero en polvo	0,5
Total	100 %

