

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

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	M ^a 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**

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**DENOMINACIÓN PRODUCTO****PESO NETO¹****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
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g	Vidas LMO
<i>Salmonella</i> 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)
- Cantoneras 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.

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

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 %