

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

DENOMINACIÓN PRODUCTO	TARTA QUESO ARÁNDANOS FRIGO 1000 G
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA CONGELADO
MARCA	FRIGO
PRESENTACIÓN:	UNA UNIDAD POR ENVASE
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	Mª Cristina Díez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	06/09/2016
FECHA DE REVISIÓN	08/05/2017

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 4

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

DENOMINACIÓN PRODUCTO	PESO NETO ¹
58830 TARTA QUESO ARÁNDANOS FRIGO 1000 G	1000 G

¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.

INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS

INGREDIENTES: Galleta [harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal de girasol alto oleico, grasa vegetal de palma, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (carbonato de sodio y carbonato de amonio), sal, emulgente (lecitina de girasol), agente de tratamiento de la harina (metabisulfito sódico (SULFITOS)), colorante (caramelo de sulfito amónico (SULFITOS))], queso blanco pasteurizado (18%)[LECHE pasteurizada, NATA, proteínas de la LECHE, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200) y fermentos lácticos], preparado de arándanos (15%) [sacarosa, agua, arándanos, puré de arándanos, gelificante (E-440), correctores de acidez (E-330 y E-331), espesante (E-410), conservador (E-202) y aroma], agua, NATA pasteurizada, azúcar, LECHE pasteurizada, MANTEQUILLA, jarabe de glucosa, aceite vegetal de palmiste y palma, emulgentes (E-471, E-472b y E-472e), PROTEÍNAS DE LA LECHE, estabilizante (E-340ii), jarabe de sorbitol, gelatina, espesantes (E-466 y E-407) y aroma natural de canela [dextrosa, sustancias aromatizantes naturales y antiaglomerante (E-551)].

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:

Contiene gluten, leche y sulfitos. Puede contener huevo, soja y frutos de cáscara.

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>	<100 ufc / g	Vidas LMO
Aerobios mesófilos	<10.000 ufc / g	Siembra en placa PCA, recuento.
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 / 25 g	Vidas ICS
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia en 25 g	Investigación S. aureus.

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	1306 312
GRASAS	17 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	11 g
HIDRATOS DE CARBONO	36 g
de los cuales, azúcares	24 g
FIBRA ALIMENTARIA	0,4 g
PROTEÍNAS	3,9 g
SAL	0,15 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Tarta con base de galleta y mousse de queso. Decorada con mermelada de arándanos.

Sabor: queso galleta con un toque a canela y arándanos.

Color: marrón la base de galleta, blanca la crema de queso y roja/granate la mermelada.

Textura: cremosa.

Consistencia: Firme.

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

Tarta de 1 Kg sin porcionar presentada en una caja de cartón donde va la etiqueta con toda la información del producto.

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

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	Descongelar: Frigorífico (5°C): 8h 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.
Caducidad / Caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicado con día, mes y año Conservación en refrigeración: 2 días.
Conservación	Mantener a -18°C.
Transporte	Congelado. A -18°C.

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

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