

PALACIOS <i>El secreto de una familia.</i>	FICHA TÉCNICA	FP TT 19.10
		Edición: 5
		14/07/2023
		Página 1 de 4

DENOMINACIÓN PRODUCTO	TARTA DE QUESO 100g
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERIA CONGELADO
MARCA	FRIGO RESTAURACIÓN
PRESENTACIÓN:	12 UNIDADES POR CAJA
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	Mª Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	31/01/2024
FECHA DE REVISIÓN	31/01/2024

ÍNDICE:

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

 El secreto de una familia.	FICHA TÉCNICA	FP TT 19.10
		Edición: 5
		14/07/2023
		Página 2 de 4

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

DENOMINACIÓN PRODUCTO	PESO NETO ¹
TARTA DE QUESO	100G

¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.

INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS

INGREDIENTES: Queso blanco pasteurizado (44%) [LECHE pasteurizada de vaca, NATA (LECHE), proteínas de LECHE, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200) y fermentos lácticos], HUEVO líquido pasteurizado, NATA (LECHE) pasteurizada, azúcar, almidón modificado (E-1414), gelatina, suero de LECHE en polvo y dextrosa.

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:

Contiene leche y huevo. Puede contener trazas de gluten, soja, 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
Enterobacterias a 37°C	< 100 ufc/g	Recuento en placa
Salmonella spp	No Detectado / 25 g	Fagos - VIDAS
Listeria monocytogenes	No Detectado / 25 g	Vidas LMO
Staph. coagulasa + (Staph. aureus y otros)	< 10 ufc / g	Recuento en placa
E. Coli B-glucuronidasa positivas	< 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	1412 kJ / 339 kcal
GRASAS	22 g
de las cuales, saturadas	15 g
HIDRATOS DE CARBONO	28 g
de los cuales, azúcares	27 g
FIBRA ALIMENTARIA	< 1,0 g
PROTEÍNAS	7,2 g
SAL	0,588 g

PRESENTACIÓN NUTRICIONAL

En etiqueta

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Delicioso pastel horneado con sabor a queso cremoso.

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

La tarta se presenta en una caja de cartón, que contiene 12 unidades, con etiqueta, llevando impresa toda la información que describe al producto, indicando la fecha de consumo preferente y lote. Además, se añaden modos de preparación y conservación.

Lote: fecha de consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

<i>Modo de preparación / Consumo</i>	Descongelar: en refrigeración durante 6 horas. Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año.
<i>Caducidad / Caducidad secundaria</i>	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicado 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.
<i>Conservación</i>	Mantener a -18°C. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
<i>Transporte</i>	Congelado. A -18°C.

 El secreto de una familia.	FICHA TÉCNICA	FP TT 19.10
		Edición: 5
		14/07/2023
		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 BÁSICA 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 853/2004 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 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. • Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios • Reglamento 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 • Reglamento (CE) n.º 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal • Reglamento (UE) n.º 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal • 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 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos • Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor • Real Decreto 3/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. • Real Decreto 496/2010 por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería