

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

DENOMINACIÓN PRODUCTO	CHEESECAKE ESTILO NY
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA CONGELADO
MARCA	FRIGO
PRESENTACIÓN:	1 TARTA POR CAJA
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U.

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	Mª Cristina Díez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	26/12/2019
FECHA DE REVISIÓN	26/12/2019

ÍNDICE:

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

	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
CHEESECAKE ESTILO NY	1600 g

¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.

INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS

INGREDIENTES: Queso blanco pasteurizado (50,8%)[LECHE pasteurizada, NATA, PROTEÍNAS DE LA LECHE, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200) y fermentos lácticos], galleta {cereales (69%) [harina de TRIGO (55%) y harina integral de TRIGO (14%)], azúcar, aceite vegetal de girasol alto oleico 12,7%, grasa vegetal de palma, jarabe de azúcar, gasificantes (E-500ii, E-296 y E-503ii), jarabe de fructo-oligosacáridos, sal y emulgentes (lecitina de SOJA y lecitina de girasol)}, chocolate blanco [azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla], azúcar, nata ácida [NATA pasteurizada, fermentos lácticos, emulgente (E-471) y espesantes (E-410, E-412, E-401 y E-407)], MANTEQUILLA, dextrosa, HUEVO líquido pasteurizado, preparado estabilizante [azúcar, almidón modificado (E-1414), gelatina de vaca, suero de LECHE en polvo y dextrosa], LECHE pasteurizada, preparado aromatizante [aromas y aromas naturales, agua, humectante (E-1520), jarabe de azúcar de caramelo, espesante (E-415), corrector de acidez (E-330) y conservador (E-202)] y sal.

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:

Puede contener frutos con cáscara y sulfitos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garantizan 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>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia / 25	Investigación S. aureus
<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc / g	Verde brillante / recuento en placa COLI ID
Enterobacterias lactosa positiva	< 100 ufc / g	VRBL. Recuento en placa
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc / g	Vidas LMO
Salmonella spp	Ausencia / 25 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

	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 3 de 4

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

VALOR ENERGÉTICO	1271 Kcal / 304 kJ
GRASAS	17 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	9,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	31 g
de los cuales, azúcares	17 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,2 g
PROTEÍNAS	6,1 g
SAL	0,68 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Queso cremoso, perdura en la boca.
Color: Amarillo pálido, ligeramente dorada.
Aspecto: tarta porcionada formada por una base de galleta sobre la que reposa una capa de crema de queso.
Textura: tarta muy densa.
Consistencia: compacta, firme

FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO

PRESENTACIÓN

La tarta se presenta envasada en una caja previamente depositada sobre un disco, rodeada por una tira plastificada y envuelta con una bolsa de plástico. En la caja se pega una etiqueta con la información legal del producto.

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.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	Instrucciones de conservación: -En congelación (-18°C) hasta fecha de consumo preferente. -En refrigeración: 48 horas. Descongelación: 6 horas en frío positivo (2-6°C). UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR
Caducidad / Caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año. Conservación en refrigeración: 48 horas.
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