

	FICHA TÉCNICA-LOGÍSTICA		Ed.8 (07/04/21)	
	FABRICANTE: Postres Lácteos Romar, S.L. PI Cami Els Olivars, C/ Formatgers nº4, 46196 Catadau (Valencia)		R.G.S. 15.04544/V Tel. 96 2553173 Fax: 96 2553213 www.granjarinya.com granjarinya@granjarinya.com	
Denominación del producto:			TARTA QUESO 1500g PF 2u/c	
Código producto: 258			Peso	1500 g
Denominación de venta del producto:			Tarta de queso	

1. PRODUCTO:

1.1 PROCEDENCIA Y FABRICANTE

Elaborado por Postres Lácteos Romar. Dispone de un sistema implantado de Aseguramiento de la Calidad basado en el HACCP, con el que garantiza sus productos elaborados.

1.2 **INGREDIENTES:** Clara de huevo, queso (29%) (leche), azúcar, yema de huevo, almidón, leche, acidulante: ácido cítrico, sal, espesante: goma xantana, aroma y conservador: sorbato potásico.

1.3 **CADUCIDAD:** 45 días desde la fecha de fabricación siempre que se respeten las temperaturas indicadas en refrigeración.

1.4 NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento 853/2004 sobre las normas específicas de higiene de los productos de origen animal y sus modificaciones.
- Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.
- Reglamento 1881/2006 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios y sus modificaciones.
- RD 640/2004 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- RD 1728/2007 por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.
- RD 1801/2008 por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- RD 1334/1999 por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- RD 1808/1991 relativo a las menciones o marcas que permiten identificar el lote.

2. CARACTERÍSTICAS

2.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100g de producto	
Valor energético (kJ/kcal)	783 / 186
Grasas (g)	5,1
de las cuales saturadas (g)	2,9
Hidratos de carbono (g)	26,5
de los cuales azúcares (g)	22,2
Proteínas (g)	8,4
Sal (g)	0,41

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25 gr
-------------------------------	-------------------

2.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Nuestra tarta es un producto natural derivado del queso con un sabor dulce y una textura cremosa y suave.

2.4 CONDICIONES DE REFRIGERACIÓN

Temperatura óptima de refrigeración: 1°C - 8°C

3. OTROS

CRITERIOS DE CONSUMO: Dirigida a todo el público en general, excepto alérgicos a la leche, huevo y gluten. No apta para diabéticos.

Una vez abierto el envase, la tarta está lista para consumir. Una vez abierto consumir antes de 5 días.

Envasado en atmósfera protectora

Para disfrutar del máximo sabor conviene sacarla del refrigerador veinte minutos antes de consumirla, con el fin de que afloren todos sus aromas.

ALTERACIONES COMUNES Y SOLUCIÓN:

Aparición de moho: Anomalía producida por roturas en su cadena de frío o bien por rotura del envase.

Solución: Retirada del producto.

4. DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS

INGREDIENTE	Presencia
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO*
Crustáceos y productos a base de pescado.	NO
Huevos y productos a base de huevo.	SI
Pescado y productos a base de pescado.	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja.	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SI
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

* Puede contener trazas de gluten

5. CONTENIDO OGM

Los productos de Postres Lácteos Romar se elaboran sin la participación de ingredientes modificados genéticamente.

Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OMG y no necesitan ningún etiquetado específico.