

	Ficha Técnica	Fecha: 2022
	Pastel de queso Original 2,1 KG	Revisión: 1
		Elaborado por: Paula Martinez y Eduard Pujadas

#### DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA

Pastel de queso original.

#### FORMATO

1 caja con un pastel congelado 2,100 KG.

#### MODO DE EMPLEO

Descongelar en nevera y mantener entre 2°C y 8°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

<b>Valor energético</b>	332,9 kcal (1392,85KJ)
<b>Grasas</b>	21,3g
de las cuales saturadas	12,75g
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,67g
de los cuales azúcares	17,5
<b>Proteínas</b>	14g
<b>Sal</b>	2g

#### INFORMACIÓN GENERAL

##### Consumo preferente:

Una vez descongelado consumir en 30 días.  
Conservar congelado un máximo de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

##### Ingredientes:

Queso fresco de vaca 26% MG <b>(leche)</b> (38%)
Nata fresca <b>(leche)</b>
<b>Huevos</b>
Azúcar
Queso de leche de vaca cruda 21% MG (4%) <b>(leche)</b>
Harina <b>(TRIGO)</b>
Fermento Lácteo

##### Almacenaje y conservación:

Conservar en congelación a -15°C.

##### CÓDIGO EAN:



8 437022 582061

#### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Cereales con gluten	SI
Huevos	SI
Lácteos	SI
Pescado	NO
Moluscos	NO
Crustáceos	NO
Cacahuetes	NO
Soja	NO
Frutos Secos	NO
Sésamo	NO
Apio	NO
Mostaza	NO
Altramuces	NO
Sulfitos	NO

#### INFORMACIÓN ADICIONAL

No contiene GMO ni compuestos provenientes de GMO.

No ha sufrido ionización ni contiene ingredientes que hayan sufrido ionización.

Envase no aséptico, producto pasteurizado.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor fuerte a queso de leche de vaca cruda, sabor suave a queso de leche de vaca cruda, color blanco amarillento, y textura untuosa y cremosa.

#### LOGÍSTICA

Uds/Caja:	2	Cajas/Capa:	6	Capas/Palet	16
Uds/Pallet	192	Cajas/Pallet	96		

Condiciones de transporte en almacenaje y conservación.  
Siempre transportar en refrigerado entre -10°C y -15 °C grados.

<b>CLIENTE:</b>	TACOTECA PASTOR
<b>POBLACIÓN:</b>	BARCELONA

<b>FECHA DE RECOGIDA:</b>	30/06/2021
<b>FECHA ANÁLISIS:</b>	30/06/2021
<b>FECHA VALIDACIÓN ANÁLISIS:</b>	05/07/2021
<b>REFERENCIA MUESTRA:</b>	2021-44648
<b>CARACTERÍSTICAS MUESTRA:</b>	<b>PASTEL DE QUESO ORIGINAL 2100gr - DIA 30</b>

DETERMINACIÓN	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO
<u>Recuento en placa de Aerobios a 30 °C</u>	6,1x10 <sup>3</sup> u.f.c/g	<1x10 <sup>5</sup> u.f.c/g	PNT-M-03
<u>Recuento en placa de Coliformes a 30 °C</u>	<1x10 <sup>1</sup> u.f.c/g	<1x10 <sup>3</sup> u.f.c/g	PNT-M-04
<u>Recuento en placa de Estafilococos coagulasa + a 37°C</u>	<1x10 <sup>1</sup> u.f.c/g	<1x10 <sup>1</sup> u.f.c/g	PNT-M-10
<u>Investigación de Salmonella spp</u>	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	PNT-M-90
<u>Recuento en placa de Escherichia coli B glucoronidasa + a 44°C</u>	<1x10 <sup>1</sup> u.f.c/g	<1x10 <sup>1</sup> u.f.c/g	PNT-M-54
<u>Investigación de Listeria monocytogenes</u>	<1x10 <sup>1</sup> u.f.c/g	<1x10 <sup>2</sup> u.f.c/g	PNT-M-103

NORMATIVA: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007  
Criterio interno de laboratorio.

#### OBSERVACIONES:

MUESTRA MICROBIOLÓGICAMENTE **CORRECTA.**

LOS RESULTADOS CORRESPONDEN ÚNICAMENTE A LA MUESTRA ANALIZADA.

#### Comercializado por:

TACOTECA PASTOR S.L.  
c/ Llull 63, 3<sup>03</sup>a,  
08005 Barcelona (Barcelona)País de origen: España  
933569767