

	Ficha Técnica	Fecha: 2024
	Pastel de queso Original 2.1 KG	
	Revisión: 01 Elaborado por: Paula Martínez	

#### DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA

Pastel de queso original.

#### FORMATO

1 caja con un pastel congelado 2.1 KG.

#### MODO DE EMPLEO

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

#### INFORMACIÓN GENERAL

##### Consumo preferente:

Una vez descongelado consumir preferentemente en 7 días. Conservar congelado un máximo de 12 meses apartir 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:



REFERENCIA: TO2100

#### 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

#### 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	UDS/PALET	CAJAS/PALET	CAJAS /CAPAS	CAPAS/PALET
EU	4	192	48	8	6
USA	4	512	128	16	8

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

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:

TARTAS PASTOR S.L.

c/ Llull 63, 3<sup>o</sup>3<sup>a</sup>,

08005 Barcelona (Barcelona)País de origen: España

936272504