

DENOMINACIÓN PRODUCTO	TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS 1000G
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA CONGELADO
MARCA	-
PRESENTACIÓN:	2 UNIDADES POR CAJA
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	M ^a Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	15/12/2014
FECHA DE REVISIÓN	

ÍNDICE:

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

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**DENOMINACIÓN PRODUCTO****PESO NETO¹****TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS****1000 g**¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.**INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS**

INGREDIENTES: Mermelada de arándanos (30%) {arándanos 25%, sacarosa 45%, espesantes (E-440, E-410), aromas naturales idénticos, conservador (E-202), regulador de acidez (E-330)}, queso blanco pasteurizado (16%) [LECHE pasteurizada, NATA, proteínas de la LECHE, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200) y fermentos lácticos], galleta [harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal de girasol y palma, emulgente (lecitina), jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (E-500ii y E-503ii), sal, agente de tratamiento de la harina [E-223 (SULFITOS)] y colorante (E150d)], NATA pasteurizada, agua, LECHE pasteurizada, MANTEQUILLA, azúcar, jarabe de glucosa, aceite vegetal de palma, emulgentes (E-471, E-472b y E-472e), proteínas de la LECHE, estabilizante (E-340ii), humectante (E-420i), espesantes (E-407, E-466) y aroma de canela [dextrosa, aroma y antiaglomerante (E-551)].

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:**Contiene leche, gluten, sulfitos. Puede contener soja, frutos de cáscara y/o huevo.****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
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc / g	Vidas LMO
Aerobios mesófilos	<10.000 ufc / g	.- Siembra en placa PCA, recuento.
Enterobacterias lactosa positiva	< 100 ufc / g	VRBL. Recuento en placa
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g	.- Verde brillante / recuento en placa COLI ID
Salmonella spp	Ausencia / 25 g	Vidas ICS
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia en 25 g	- Investigación S. aureus.

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 ENERGETICO	1046 kJ / 250 kcal
GRASAS	12 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	-
HIDRATOS DE CARBONO	31 g
de los cuales, azúcares	-
FIBRA ALIMENTARIA	-
PROTEÍNAS	4 g
SAL	-

PRESENTACIÓN NUTRICIONAL**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Sabor: Típico a galleta, crema de queso con sabor a arándanos.

Color: Capas definidas de arándano, blanco de la crema de queso y beige de la base de galleta.

Aspecto: Deliciosa crema de queso fresco sobre una crujiente base de galleta recubierta de mermelada de arándanos.

Textura: gelatinosa, granulosa

Consistencia: firme

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

La tarta se presenta en un envase de aluminio y cerrada con una tapa de cartón. Dicha tapa lleva toda la información que describe al producto, indicando la fecha de consumo preferente y lote. Además se añaden modos de preparación y conservación.

Lote: Letra "L", número de la última cifra del año en cursos, 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	Descongelar a 6°C durante 8 horas. Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año.
Caducidad / Caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicado con día, mes y año / Una vez descongelado, mantener en refrigeración. No volver a congelar. Conservación en refrigeración: 48 horas.
Conservación	Mantener a -18°C. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Transporte	Congelado. A -18°C.

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

Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.

Entre ellas:

- 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