

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

<b>RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN</b>	M <sup>a</sup> Cristina Diez Fernández
<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	15/12/2014
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	

**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 NETO<sup>1</sup>****TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS****1000 g**<sup>1</sup> 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.**

<b>Microorganismo</b>	<b>Número de colonias admitidas</b>	<b>Método analítico</b>
<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)**

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

**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**

<b>Modo de preparación / Consumo</b>	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.
<b>Caducidad / Caducidad secundaria</b>	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.
<b>Conservación</b>	Mantener a -18°C. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
<b>Transporte</b>	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