

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 17319
Denominación comercial: TARTA CUADRADA QUESO FRESA (4u)
Denominación legal: Tarta de preparado sabor queso (6%) y crema aromatizada de fresa (23%) ultracongelada
Código EAN caja: 8424465173192
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465977028

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 3 días

*La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: 2 - 3 horas a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Dejar descongelar el producto 2 / 3 horas a temperatura ambiente o en frío positivo(+0°C/+4°C) de un día para otro. Una vez descongelado mantener siempre en vitrina acondicionada o frigorífico, durante un plazo máximo de 3 días.

*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Producto pasteurizado a base de mazada y grasa vegetal para montar (mazada (LECHE), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma),NATA (LECHE), azúcar, agua, glucosa, humectante (E420), proteínas de la LECHE, emulgentes (E472, E435, E475), estabilizantes (E331, E410, E407), colorante (E160a)), crema aromatizada de fresa (23%)(jarabe de glucosa y fructosa, fresa(20%), agua, almidon modificado, azúcar, conservador (E202), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorantes (E120, E100)), agua, bizcocho (harina de TRIGO, HUEVO líquido entero pasteurizado, azúcar, agua, emulgentes (E471, E477), gasificantes (E450, E500), estabilizantes (E412, E415), sal, conservador (E200)), preparadosabor QUESO (azúcar, preparado en polvo sabor YOGURT, gelatina, almidón modificado (maíz), jarabe de glucosa, aceites vegetales totalmente hidrogenados (palma, coco), estabilizadores (E472a, E415, E339), acidulante (E330), proteínas de la LECHE, sal, antiaglomerante (E551), aroma), azúcar, conservador (E200), canela.

Puede contener trazas de: Soja, almendras, avellanas, nueces

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	X

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1063 kJ	1063 kJ
	253 kcal	253 kcal
Grasas	11 g	11 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	8,9 g	8,9 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	36 g	36 g
de los cuales:		
- azúcares	29 g	29 g
Fibra Alimentaria	0,5 g	0,5 g
Proteínas	2,6 g	2,6 g
Sal	0,22 g	0,22 g
Sodio	88 mg	88 mg
Colesterol	-	-

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

► PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	410	410	410
- Masa (g)		410	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	160	160	160
Ancho (mm)	125	125	125
Alto (mm)	-	-	-

Peso aproximado producto cocido - Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

► CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: -
Olor: -
Sabor: -
Aspecto: -

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	1	-	10e5 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	10e2 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	5	-	*	-

*No detectado
n → número de unidades de la muestra.
c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.
m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.
M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	138,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	390x299x71	-	-	0,04
Medidas externas (mm)	407x302x73	-	-	-
Material	KM CD	-	-	-
Grosor (mm)	3,00	-	-	-
Color (mm)	Marrón	-	-	-
Reciclable*	+	-	-	-

OTROS EMBALAJES

	816120	816028	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	27,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	174x128x60	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	CAR+PLS	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,50	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Negro	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades

4

Peso neto (kg)

1,64

Peso bruto (kg)

2,13

Palet



Cajas/capa

6

Capas

18

Total cajas

108

Peso (kg)

255

Altura (m)

1,46

Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

> CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.