EUROPASTRY, S.A.

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 60364

Denominación comercial: CHEESECAKE SWEET JARS (12u)

Denominación legal: Producto de pastelería con queso blanco pasteurizado extragraso y mermelada de arándanos ultracongelado

Código EAN caja: 8424465603644

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465916546

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 5 días en refrigeración

*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: 12 horas en refrigeración

Fermentar: Cocer a:

Consejos de preparación recomendados: Dejar descongelar el producto en la nevera aproximadamente 12 horas. Una vez descongelado mantener siempre en frigorífico durante un plazo máximo de 5 días

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: QUESO blanco pasteurizado extragraso (28%)(suero de mantequilla (LECHE), LECHE, nata pasteurizada de vaca (LECHE), lactosa (LECHE), sal, estabilizante (E412), conservador (E200), fermentos lacteos), mermeladade arándanos (20%)(arándano, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, espesante (E440), acidulante (E330), conservador (E202)), azúcar, nata (nata (LECHE), estabilizante (E407)), agua, galleta (harina de TRIGO, azúcar, margarina (aceites y grasas vegetales (palma, girasol)), canelaen polvo, colorante (E150b), sal, gasificante (E503)), yogur pasteurizado después de la fermentación (nata (LECHE), LECHE de vaca, proteínas de LECHE, fermentos lácticos), mantequilla (nata pasteurizada (LECHE), fermentos lacteos), preparado gelificante (gelificante (E407), corrector de acidez (E331iii), espesante (E410)).

Puede contener trazas de: Huevo, soja, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces).

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	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	-	<u>-</u>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	X
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
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
60364 - CHEESECAKE SWEET IARS (12u) (Versión 003 - 08/03/23)		Página 1



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	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	o -	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	<u>-</u>	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1168 kJ	-
	279 kcal	-
Grasas	15 g	-
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	9,5 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturadas	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	33 g	-
de los cuales:		
- azúcares	29 g	-
Fibra Alimentaria	0,5 g	-
Proteínas	2,8 g	-
Sal	0,40 g	0,00 g
Sodio	160 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)	95	100	105
- Masa (g)		100	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	70	70	70
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	-	-	

Peso pack -Peso aproximado producto cocido

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Caracteristico de tarta con queso y mermelada de arándanos Olor: Característico de tarta con queso y mermelada de arándanos Sabor: Caracteristico de tarta con queso y mermelada de arándanos

Aspecto: Tarta con queso y mermelada de arándanos

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



Página 2

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

> ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	С	m (ufc/g)	М	
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

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

> EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	88,24	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	302x224x69	-	-	-
Medidas externas (mm)	304x234x69	-	0x50x0	-
Material	CART	-	PP	-
Grosor (mm)	1,70	-	0,04	-
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	-
Reciclable*	+	-	+	-

> OTROS EMBALAJES

	814157	815078	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	74,87	20,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	290x220x65	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	300x222x65	645x720x645	-	-	-	-	-
Material	CART	PET	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	1,70	-	-	-	-	-	-
Color	Marrón	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	N	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No



Página 3

n → número de unidades de la muestra.

c \rightarrow 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 \Rightarrow 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 \rightarrow 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.



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> PALETIZADO

Caja

7

Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (k	
12	1 2	1 69	

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
12	26	312	552	1,94	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.



Página 4