

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61584

Denominación comercial: TARTA QUESO BY ALBERT ADRIÀ 1100G (1u)

Denominación legal: Tarta de queso blanco pasteurizado (39%) horneada ultracongelada

Código EAN caja: 8424465615845

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465938449

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 proxímadamente 12horas. 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 (LECHE, NATA (LECHE), sal, estabilizantes E410, E407), conservador (E202)), NATA (NATA (LECHE), estabilizante (E407)), azúcar, clara de HUEVO líquida pasteurizada, yema de HUEVO líquida pasteurizada, yogur pasteurizado después de la fermentación (NATA (LECHE), LECHE de vaca, proteínas de LECHE, fermentos lácticos), harinade TRIGO, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), gelificante (E415).

Puede contener trazas de: Soja, frutos de cáscara (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	-	-
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

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	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1209 kJ	1209 kJ
	291 kcal	291 kcal
Grasas	22 g	22 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	14 g	14 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	18 g	18 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	17 g	17 g
Fibra Alimentaria	0,5 g	0,5 g
Proteínas	5,0 g	5,0 g
Sal	0,87 g	0,87 g
Sodio	348 mg	348 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)	1090	1100	1110
- Masa (g)		1100	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	200	200	200
Ancho (mm)	-	-	-
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: Dorado

Olor: Característico a tarta de queso cocida

Sabor: Característico a tarta de queso cocida

Aspecto: Tarta de queso cocida

*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	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	-	*
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	<10e2 ufc/g

*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)	127,00	3,48	-	-
Medidas internas (mm)	220x220x65	-	-	-
Medidas externas (mm)	228x226x68	140x167x140	-	-
Material	KM CS	PAPEL	-	-
Grosor (mm)	1,30	0,13	-	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	-	-
Reciclable*	+	-	-	-

OTROS EMBALAJES

	-	816031	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	31,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	217x0x0	-	-	-	-	-
Material	-	CAR+PLS	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	0,78	-	-	-	-	-
Color	-	Negro	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
1	1,1	1,23

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
15	26	390	505	1,92	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.