

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 61585

**Denominación comercial:** MINI CHEESECAKE (24u)

**Denominación legal:** Tarta de queso blanco pasteurizado horneada ultracongelada

**Código EAN caja:** 8424465615852

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitario:** 8424465916515

### 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  $-18,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ . No volver a congelar una vez descongelado.

**Preparación:** Descongelar: 1 - 2 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

**Consejos de preparación recomendados:** Dejar descongelar el producto durante 1/2 horas a temperatura ambiente o durante 12 horas en frío positivo ( $0^{\circ}\text{C}/4^{\circ}\text{C}$ ). Una vez descongelado mantener en vitrina acondicionada o 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 (53%)(suero de mantequilla (LECHE), LECHE, nata (LECHE), lactosa (LECHE), sal, estabilizante (E407), fermentos lácticos), azúcar, HUEVO líquido pasteurizado, mantequilla (nata pasteurizada (LECHE), fermentos lácteos), QUESO blanco pasteurizado extragrassoestilo mascarpone (5. 5%)(nata pasteurizada (LECHE), LECHE de vaca, corrector de la acidez (E330)), almidón de maíz, dextrosa, mejorante panario (harina de TRIGO, enzimas), zumo de limón.

**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
<b>Cereales que contienen gluten</b>	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	-	-
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	X	-
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	-
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>	-	-
<b>Soja y productos a base de soja</b>	-	X
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	X	-
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	-	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 <sub>2</sub>	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	1422 kJ	-
	342 kcal	-
<b>Grasas</b>	23 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	16 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	28 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	27 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	0,5 g	-
<b>Proteínas</b>	5,4 g	-
<b>Sal</b>	0,47 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	188 mg	-
<b>Colesterol</b>	-	-

\*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
<b>Peso (g)</b>	90	100	110
- Masa (g)		100	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	80	83	85
<b>Ancho (mm)</b>	-	-	-
<b>Alto (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*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 de tarta de queso cocida

**Sabor:** Característico de 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
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	-	-	-	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	-	-	-	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Estafilococcus coagulasa +</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella spp</i></b>	1	-	-	*
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	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)	237,00	-	2,00	20,00
Medidas internas (mm)	390x292x82	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x297x90	-	0x50x0	950x0x750
Material	KM CS	-	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,00	-	0,04	0,02
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	Azul
Reciclable*	+	-	+	+

### OTROS EMBALAJES

	816017	816120	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	72,00	6,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	341x278x0	135x280x0	-	-	-	-	-
Material	CAR+PLS	PAPEL	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,90	0,07	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

24

#### Peso neto (kg)

2,4

#### Peso bruto (kg)

2,81

### Palet



#### Cajas/capa

6

#### Capas

18

#### Total cajas

108

#### Peso (kg)

328

#### Altura (m)

1,77

#### 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.