

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| | |
|----------|----------------------------------|
| COD: 004 | TARTA DE QUESO DE DULCE DE LECHE |
|----------|----------------------------------|

1. DATOS DE LA EMPRESA

| | |
|-----------------------|--|
| Nombre o razón social | AC Cakes SL |
| Número R.S.I | No aplica (venta directa a consumidor final según RD 191/2011). El establecimiento está autorizado y controlado por la autoridad sanitaria competente. |
| Domicilio social | Centro Comercial BurgoCentro I, local 106 C/ Comunidad de Madrid, 41 Las Rozas de Madrid (Madrid) CP:28231 |
| Lugar de producción | Centro Comercial BurgoCentro I, local 106 C/ Comunidad de Madrid, 41 Las Rozas de Madrid (Madrid) CP:28231 |
| Teléfono | 900 999 159 |
| Web | https://alexcordobes.es/ |

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

| | |
|---------------------------------------|--|
| Foto del producto |  |
| Ingredientes | Queso blanco pasteurizado 25,5% (mazada (LECHE), LECHE de vaca, nata (LECHE), lactosa (LECHE), sal, estabilizante (E407), conservador (E-200) y fermentos lácticos), dulce de leche 24,1% (azúcar, LECHE entera en polvo (LECHE), agua, jarabe de glucosa y fructosa, LECHE desnatada en polvo (LECHE) y conservador (E202)), nata (nata (LECHE)), galleta maría (harina de TRIGO , azúcar, grasa de palma, jarabe de glucosa y fructosa, suero de LECHE en polvo, gasificantes (E503, E500), sal, emulgente (E322 (SOJA))), agente de tratamiento de la harina (METABISULFITO sódico), aroma, HUEVO pasteurizado (HUEVO de gallina, conservador (E202), antioxidante (E330)), azúcar, mantequilla (LECHE)). |
| Descripción del proceso de producción | Recepción y control de materias primas Pesado y formulación Mezclado Formado Horneado Enfriamiento Decoración/ acabado final Envasado Almacenamiento y distribución |
| Caducidad primaria | 5 días desde la fecha de elaboración, en refrigeración (0 °C a 5 °C) |
| Caducidad secundaria | No aplica |
| Condiciones de conservación | Consevlar refrigerada entre 0 y 5°C. |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|-----------------------|----------|---------------------|-----------|-------------------|------|----------------------|--------|--------------------------------|--------|---------------------|--------|----------------------|-------|----------------|-------|
| Uso Esperado | Listo para consumo. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Destino | <i>Consumidor final. Los productos son aptos para la población en general, excepto para los consumidores con sensibilidad o alergia al GLUTEN, LECHE, HUEVO, SOJA, SULFITOS o a los otros alérgenos de declaración obligatoria.</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso (Fijo) | 320 gramos, 1050 gramos, 1800 gramos | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Características microbiológicas: Parámetros y límites | <p>Reglamento (CE) 2073/2005: Listeria monocytogenes No Detectado/25g</p> <p>Criterio interno: Salmonella spp No Detectado/25g Escherichia coli: 100 ufc/g</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OMGs/Radiaciones ionizantes | No contiene/No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Características físico-químicas | N/A | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Características organolépticas | Olor Color Apariencia Textura | Característico a queso, dulce de leche y mantequilla, sin olores extraños ni rancios. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Caramelo uniforme, sin tostado en la superficie. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Producto elaborado con base de galleta compacta y capa superior cremosa y homogénea combinada con dulce de leche. Superficie lisa, sin grietas ni exudados visibles. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Suave, cremosa y firme, con base de galleta crujiente o ligeramente blanda según conservación | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valores medios por cada 100 gramos. | <table> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td>323 kcal</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kj)</td> <td>1348,2 Kj</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>saturadas (g)</td> <td>12,9 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>30,1 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares (g)</td> <td>24,2 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>5,6 g</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>0,5 g</td> </tr> </table> | | Energía (kcal) | 323 kcal | Energía (Kj) | 1348,2 Kj | Grasas (g) | 20 g | saturadas (g) | 12,9 g | Hidratos de carbono (g) | 30,1 g | Azúcares (g) | 24,2 g | Proteínas (g) | 5,6 g | Sal (g) | 0,5 g |
| Energía (kcal) | 323 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energía (Kj) | 1348,2 Kj | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas (g) | 20 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| saturadas (g) | 12,9 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono (g) | 30,1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares (g) | 24,2 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas (g) | 5,6 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal (g) | 0,5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Declaración de alérgenos: | Contiene | No contiene | Presencia en la fábrica de |
|---|-----------------|--------------------|-----------------------------------|
| Cereales que contengan gluten | Trigo | | |
| Crustáceos y derivados | | X | |
| Huevos y derivados | X | | |
| Pescado y derivados | | X | |
| Cacahuetes y derivados | | X | |
| Soja y derivados | X | | |
| Leche y sus derivados | X | | |
| Frutos de cáscara | | | X |
| Apios y derivados | | X | |
| Mostaza y derivados | | X | |
| Granos de sésamo y derivados | | X | |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l en términos de SO₂ total. | X | | |
| Altramuces y derivados | | X | |
| Moluscos y derivados | | X | |

3. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

| | | |
|--------------------------|--|---|
| Envase PRIMARIO | Caja redonda de cartón LUX serigrafiada (pequeñas) | Caja de cartón reforzada en la base serigrafiada (medianas y grandes) |
| Envase SECUNDARIO | Bolsa de papel serigrafiada | Bolsa de polipropileno serigrafiada |

4. FORMATOS

| CÓDIGO | DENOMINACIÓN | ESTADO | PESO APROXIMADO | FORMATO EMBALAJE |
|--------|--------------|--------|-----------------|------------------|
| 0 | | | | |

5. NORMATIVA APLICABLE

Este producto cumple con la siguiente normativa: R (CE) 853/2004 que establece normas específicas de higiene para alimentos de origen animal R (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; R (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por los que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes; R (CE) 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor; R (CE) 1829/03 y 1830/03 sobre alimentos modificados genéticamente.

6. ELABORADO POR:

| | |
|--------------------|--|
| Nombre | Lourdes Ramos Buendía |
| Cargo | Responsable de calidad |
| Correo electrónico | calidad@alexcordobes.es |

7. APROBADO POR:

| | |
|--------------------|--|
| Nombre | David Cordobés González |
| Cargo | Director de calidad |
| Correo electrónico | david@alexcordobes.es |