

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

COD: 008	TARTA DE QUESO DE HAPPY HIPO
----------	------------------------------

### 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	<a href="https://alexcordobes.es/">https://alexcordobes.es/</a>

### 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Foto del producto	
Ingredientes	<p>Queso blanco pasteurizado 23,1% (mazada (<b>LECHE</b>), <b>LECHE</b> de vaca, nata (<b>LECHE</b>), lactosa (<b>LECHE</b>), sal, estabilizante (E407), conservador (E-200) y fermentos lácticos), nata (nata (<b>LECHE</b>) proteínas de la leche (<b>LECHE</b>), estabilizantes (E407, E460, E466)), <b>HUEVO</b> pasteurizado (<b>HUEVO</b> de gallina, conservador (E202), antioxidante (E330)), galleta crujiente de barquillo con relleno lácteo y avellana 13,4% (azúcar, grasa vegetal (palma, karité), <b>LECHE</b> desnatada en polvo 12,7%, <b>AVELLANAS</b> 12,4%, harina de <b>TRIGO</b> 8,9%, <b>LECHE</b> entera en polvo 7,6%, suero de <b>LECHE</b> en polvo, almidón de <b>TRIGO</b>, emulgente (E322 (<b>SOJA</b>)), aceite de girasol, proteína de la <b>LECHE</b>, agentes de raspado (E524, E503ii), sal, vainillina, cacao de grasa reducida), galleta maría (harina de <b>TRIGO</b>, azúcar, grasa de palma, jarabe de glucosa y fructosa, suero de <b>LECHE</b> en polvo, gasificantes (E503, E500), sal, emulgente (E322 (<b>SOJA</b>))), agente de tratamiento de la harina (<b>METABISULFITO</b> sódico), aroma.), crema blanca de avellanas 9,4% (azúcar, grasa vegetal (palma, girasol, karité, colza) en proporciones variables, <b>LECHE</b> desnatada en polvo; lactosa (<b>LECHE</b>); <b>AVELLANAS</b> 10,0%; emulgente: lecitinas (E322 (<b>SOJA</b>)); aroma), azúcar, mantequilla (<b>LECHE</b>).</p>
Descripción del proceso de producción	<p><b>Recepción y control de materias primas</b>  <b>Pesado y formulación</b>  <b>Mezclado</b>  <b>Formado</b>  <b>Horneado</b>  <b>Enfriamiento</b></p>

	<b>Decoración/acabado final</b> <b>Envasado</b> <b>Almacenamiento y distribución</b>	
<b>Caducidad primaria</b>	5 días desde la fecha de elaboración, en refrigeración (0 °C a 5 °C)	
<b>Caducidad secundaria</b>	No aplica	
<b>Condiciones de conservación</b>	Conservar refrigerada entre 0 y 5°C.	
<b>Uso Esperado</b>	Listo para consumo.	
<b>Destino</b>	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.	
<b>Peso (Fijo)</b>	320 gramos, 1050 gramos.	
<b>Características microbiológicas: Parámetros y límites</b>	Reglamento (CE) 2073/2005: Listeria monocytogenes No Detectado/25g  Criterio interno: Salmonella spp No Detectado/25g Escherichia coli: 100 ufc/g	
<b>OMGs/Radiaciones ionizantes</b>	No contiene/No aplica	
<b>Características físico-químicas</b>	N/A	
<b>Características organolépticas</b>	<b>Olor</b>	Característico a queso, nata y avellanas, sin olores extraños ni rancios.
	<b>Color</b>	Crema clara uniforme, ligeramente dorado en la superficie por el horneado.
	<b>Apariencia</b>	Producto elaborado con base de galleta compacta y capa superior cremosa y homogénea fusionada con crema de avellanas. Superficie lisa, sin grietas ni exudados visibles.
	<b>Textura</b>	Suave, cremosa y firme, con base de galleta crujiente o ligeramente blanda según conservación.
<b>Valores medios por cada 100 gramos.</b>	<b>Energía (kcal)</b>	369,8 kcal
	<b>Energía (Kj)</b>	1539,4 Kj
	<b>Grasas (g)</b>	26 g
	<b>saturadas (g)</b>	14,5 g
	<b>Hidratos de carbono (g)</b>	27,7 g
	<b>Azúcares (g)</b>	20,5 g
	<b>Proteínas (g)</b>	5,9 g
	<b>Sal (g)</b>	0,5 g

<b>Declaración de alérgenos:</b>	<b>Contiene</b>	<b>No contiene</b>	<b>Presencia en la fábrica de / Puede contener trazas de</b>
<b>Cereales que contengan gluten</b>	Trigo		
<b>Crustáceos y derivados</b>		X	
<b>Huevos y derivados</b>	X		
<b>Pescado y derivados</b>		X	
<b>Cacahuetes y derivados</b>		X	
<b>Soja y derivados</b>	X		
<b>Leche y sus derivados</b>	X		
<b>Frutos de cáscara</b>	Avellanas		Otros frutos de cáscara
<b>Apio y derivados</b>		X	

<b>Mostaza y derivados</b>		X	
<b>Granos de sésamo y derivados</b>		X	
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l en términos de SO<sub>2</sub> total.</b>	X		
<b>Altramuces y derivados</b>		X	
<b>Moluscos y derivados</b>		X	

### 3. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

<b>Envase PRIMARIO</b>	Caja redonda de cartón LUX serigrafiada (pequeñas)	Caja de cartón reforzada en la base serigrafiada (medianas)
<b>Envase SECUNDARIO</b>	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	<a href="mailto:calidad@alexcordobes.es">calidad@alexcordobes.es</a>

### 7. APROBADO POR:

Nombre	David Cordobés González
Cargo	Director de calidad
Correo electrónico	<a href="mailto:david@alexcordobes.es">david@alexcordobes.es</a>