

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

<b>COD: 007</b>	<b>TARTA DE QUESO DE LOTUS</b>
-----------------	--------------------------------

### 1. DATOS DE LA EMPRESA

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

### 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

<b>Foto del producto</b>	
<b>Ingredientes</b>	Queso blanco pasteurizado 23,7% (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)), pasta original de especulo 17,8% (Galleta Original Caramelizada 58% (harina de <b>TRIGO</b> , azúcar, aceites vegetales (aceite de palma, aceite de nabina), jarabe de azúcar moreno, levadura en polvo (E500ii), harina de <b>SOJA</b> , sal, canela), aceite de colza, azúcar, emulsionante (E322 ( <b>SOJA</b> )), acidificante (E330)), galleta original caramelizada 14,8% (harina de <b>TRIGO</b> , azúcar, aceites vegetales (aceite de palma, aceite de nabina), jarabe de azúcar moreno, gasificante (E500ii), sal, canela), <b>HUEVO</b> pasteurizado ( <b>HUEVO</b> de gallina, conservador (E202), antioxidante (E330)), azúcar, leche condensada ( <b>LECHE</b> , azúcar), mantequilla ( <b>LECHE</b> ).
<b>Descripción del proceso de producción</b>	<i>Recepción y control de materias primas</i> <i>Pesado y formulación</i> <i>Mezclado</i> <i>Formado</i> <i>Horneado</i> <i>Enfriamiento</i> <i>Decoración/acabado final</i> <i>Envasado</i> <i>Almacenamiento y distribución</i>
<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 lotus, sin olores extraños ni rancios.
	<b>Color</b>	Crema claro uniforme, con una superficie dorada.
	<b>Apariencia</b>	Producto elaborado con base de galleta lotus compacta y capa superior cremosa y homogénea fusionada con crema de lotus. 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>	376,1 kcal
	<b>Energía (Kj)</b>	1566,2 Kj
	<b>Grasas (g)</b>	25,9 g
	<b>saturadas (g)</b>	13,3 g
	<b>Hidratos de carbono (g)</b>	31 g
	<b>Azúcares (g)</b>	22,3 g
	<b>Proteínas (g)</b>	4,5 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</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>Cacahuets y derivados</b>		X	
<b>Soja y derivados</b>	X		
<b>Leche y sus derivados</b>	X		
<b>Frutos de cáscara</b>			X
<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>			
<b>Altramuces y derivados</b>		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)
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	<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>