

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

COD: 005	TARTA DE QUESO DE PISTACHO IBÉRICO
----------	------------------------------------

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	Nata (Nata (LECHE)), queso crema 20% (LECHE , nata (LECHE)), sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), PISTACHO pasta artesana tostada 17,8% (100% PISTACHO ibérico), HUEVO pasteurizado (HUEVO de gallina, conservador (E202), antioxidante (E330)), 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.), 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	Conservar refrigerada entre 0 y 5°C.
Uso Esperado	Listo para consumo.
Destino	Consumidor final. Los productos son aptos para la población en general, excepto

	<i>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	Reglamento (CE) 2073/2005: Listeria monocytogenes No Detectado/25g Criterio interno: Salmonella spp No Detectado/25g Escherichia coli: 100 ufc/g	
OMGs/Radiaciones ionizantes	No contiene/No aplica	
Características físico-químicas	N/A	
Características organolépticas	Olor	Característico a queso, pistacho y mantequilla, sin olores extraños ni rancios.
	Color	Amarillo dorado uniforme, con matices dorados en los bordes por el horneado.
	Apariencia	Producto elaborado con base de galleta compacta y capa superior cremosa y homogénea, mezclada con crema de pistacho ibérico. Superficie lisa, sin grietas ni exudados visibles.
	Textura	Suave, cremosa y firme, con base de galleta crujiente o ligeramente blanda según conservación
Valores medios por cada 100 gramos.	Energía (kcal)	364,7 kcal
	Energía (Kj)	1521,2 Kj
	Grasas (g)	27,3 g
	saturadas (g)	12,3 g
	Hidratos de carbono (g)	21,1 g
	Azúcares (g)	15 g
	Proteínas (g)	7,3 g
	Sal (g)	0,4 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	Pistachos		Otros frutos de cáscara
Apio 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)
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