

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| | |
|----------|----------------------------|
| COD: 001 | TARTA DE QUESO TRADICIONAL |
|----------|----------------------------|

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) proteínas de la leche (LECHE), estabilizantes (E407, E460, E466)), queso blanco pasteurizado 17.6% (mazada (LECHE), LECHE de vaca, nata (LECHE), lactosa (LECHE), sal, estabilizante (E407), conservador (E-200) y fermentos lácticos) queso crema 14,1% (LECHE , nata (LECHE), sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202)), 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 | <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> |
| 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 | <i>Listo para consumo.</i> | |
| 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 | 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, nata y mantequilla, sin olores extraños ni rancios. |
| | Color | Crema claro uniforme, ligeramente dorado en la superficie por el horneado. |
| | Apariencia | Producto elaborado con base de galleta compacta y capa superior cremosa y homogénea. 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) | 316 kcal |
| | Energía (Kj) | 1312,7 Kj |
| | Grasas (g) | 24,5 g |
| | saturadas (g) | 15,8 g |
| | Hidratos de carbono (g) | 19,4 g |
| | Azúcares (g) | 13,3 g |
| | Proteínas (g) | 4,4 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 | |
| Cacahuets y derivados | | X | |
| Soja y derivados | X | | |
| Leche y sus derivados | X | | |
| Frutos de cáscara | | | X |
| 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 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 |