


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 maria (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 para los consumidores con sensibilidad o alergia al GLUTEN, LECHE, HUEVO, SOJA, SULFITOS o a los otros alérgenos de declaración obligatoria.	
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