ALEX CORDOBES

# 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).<br>El establecimiento está autorizado y controlado por la autoridad sanitaria competente. |
| **Domicilio social** | Centro Comercial BurgoCentro I, local 106<br>C/ Comunidad de Madrid, 41<br>Las Rozas de Madrid (Madrid) CP:28231 |
| **Lugar de producción** | Centro Comercial BurgoCentro I, local 106<br>C/ Comunidad de Madrid, 41<br>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** | **Recepción y control de materias primas**<br>**Pesado y formulación**<br>**Mezclado**<br>**Formado**<br>**Horneado**<br>**Enfriamiento**<br>**Decoración/acabado final**<br>**Envasado**<br>**Almacenamiento y distribución** |

ALEX CORDOBES

| | | |
|---|---|---|
| **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:<br>Listeria monocytogenes No Detectado/25g<br><br>Criterio interno:<br>Salmonella spp No Detectado/25g<br>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 |

ALEX CORDOBES

| Declaración de alérgenos: | Contiene | No contiene | Presencia en la fábrica de / Trazas 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** | | | Presencia de pistachos |
| **Apio y derivados** | | X | |
| **Mostaza y derivados** | | X | |
| **Granos de sésamo y derivados** | | | Presencia de granos de sésamo |
| **Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de $SO_2$ 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

Normativa de referencia, en su versión vigente y según su ámbito de aplicación: Reglamento (CE) 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios; Reglamento (CE) 853/2004 sobre alimentos de origen animal, cuando proceda; Reglamento (CE) 2073/2005 sobre criterios microbiológicos; Reglamento (UE) 2023/915 sobre contaminantes; Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria; Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre OMG; y Real Decreto 1021/2022 sobre higiene en el comercio al por menor.

## 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 |