ALEX CORDOBES

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

COD: 002	TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE BLANCO

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 blanco pasteurizado 20.1% (mazada (**LECHE**), **LECHE** de vaca, nata (**LECHE**), lactosa (**LECHE**), sal, estabilizante (E407), conservador (E-200) y fermentos lácticos), chocolate blanco 16.1% (azúcar, manteca de cacao, **LECHE** entera en polvo (**LECHE**), emulgente (E322 (**SOJA**)), aroma natural de vainilla), **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.), mantequilla (**LECHE)**, azúcar.
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**

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 5ºC.	
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.	
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, chocolate blanco y mantequilla, sin olores extraños ni rancios.
	Color	Crema claro uniforme, sin tostado en la superficie.
	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)**	371,8 kcal
	Energía (Kj)	1547,5 Kj
	Grasas (g)	27,6 g
	saturadas (g)	17,5 g
	Hidratos de carbono (g)	25,4 g
	Azúcares (g)	19,7 g
	Proteínas (g)	5,2 g
	Sal (g)	0,4 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 ó 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)
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