ALEX CORDOBES

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

COD: 004	TARTA DE QUESO Y DULCE DE LECHE

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	Queso blanco pasteurizado 25,5% (mazada (**LECHE**), **LECHE** de vaca, nata (**LECHE**), lactosa (**LECHE**), sal, estabilizante (E407), conservador (E-200) y fermentos lácticos), dulce de leche 24,1% (**LECHE** entera freca (**LECHE**) 61%, azúcar, **LECHE** descremada en polvo 0% MG (**LECHE**) 8,4%, jarabe de glucosa, gelificante (agar agar)), nata (nata (**LECHE**)), 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), **HUEVO** pasteurizado (**HUEVO** de gallina, conservador (E202), antioxidante (E330)), 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**

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, 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, dulce de leche y mantequilla, sin olores extraños ni rancios.
	Color	Caramelo uniforme, sin tostado en la superficie.
	Apariencia	Producto elaborado con base de galleta compacta y capa superior cremosa y homogénea combinada con dulce de leche. 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)**	316,8 kcal
	Energía (Kj)	1321,9 Kj
	Grasas (g)	19,4 g
	saturadas (g)	12,5 g
	Hidratos de carbono (g)	29,9 g
	Azúcares (g)	22,5 g
	Proteínas (g)	5,5 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 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 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