


|  |   |                               |
|--|---|-------------------------------|
|  | Ficha Técnica                               | Fecha: 2024                   |
|  | Pastel de queso y ralladura de naranja 120G | Revisión: 01                  |
|  |   | Elaborado por: Paula Martinez |

#### DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA

Pastel de queso y ralladura de naranja.

#### FORMATO

1 caja con un pastel congelado 120 G.  
Caja/36 unid

#### MODO DE EMPLEO

Descongelar en nevera y mantener entre 2°C y 8°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

#### INFORMACIÓN GENERAL

##### Consumo preferente:

Una vez descongelado consumir en 30 días.  
Conservar congelado un máximo de 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

##### Ingredientes:

|   |
|---|
| Queso fresco de vaca<br>26% MG<br><b>(LECHE)</b> (42%)                |
| Nata fresca 22% <b>(LECHE)</b>  |
| <b>HUEVOS</b>   |
| Azúcar  |
| Ralladura de cascara de naranja natural (2%)<br>Harina <b>(TRIGO)</b> |
| Fermento Lácteo   |

##### Almacenaje y conservación:

Conservar en congelación a -15°C.

##### CÓDIGO EAN



8 437026 609368

REFERENCIA: NJA120

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| <b>Valor energético</b>    | 300 kcal<br>(1256,04kJ) |
| <b>Grasas</b>              | 20g                     |
| de las cuales saturadas    | 11,5g                   |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 20,7g                   |
| de los cuales azúcares     | 15,5g                   |
| <b>Fibra</b>               | 2g                      |
| <b>Proteínas</b>           | 8g                      |
| <b>Sal</b>                 | 2g                      |

#### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

|              |    |
|--------------|----|
| Gluten       | SI |
| Huevos       | SI |
| Lácteos      | SI |
| Pescado      | NO |
| Moluscos     | NO |
| Crustáceos   | NO |
| Cacahuetes   | NO |
| Soja         | NO |
| Frutos secos | NO |
| Sésamo       | NO |
| Apio         | NO |
| Mostaza      | NO |
| Altramuces   | NO |
| Sulfitos     | NO |

#### INFORMACIÓN ADICIONAL

No contiene GMO ni compuestos provenientes de GMO.

No ha sufrido ionización ni contiene ingredientes que hayan sufrido ionización.

Envase no aséptico, producto pasteurizado.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aroma suave, fresco y cítrico, sabor suave a queso equilibrado con el sabor cítrico que aporta la naranja. Color suave amarillento, y textura untuosa y cremosa.

#### LOGÍSTICA

|     | UDS/CAJA | UDS/PALET | CAJAS/PALET | CAJAS /CAPAS | CAPAS/PALET |
|-----|----------|-----------|-------------|--------------|-------------|
| EU  | 36       | 1728      | 48          | 8            | 6           |
| USA | 36       | 4608      | 128         | 16           | 8           |

Condiciones de transporte en almacenaje y conservación.  
Siempre transportar en refrigerado entre -10°C y -15 °C grados.

| DETERMINACIÓN   | RESULTADO                   | VALOR DE REFERENCIA        | MÉTODO    |
|---|-----------------------------|----------------------------|-----------|
| <u>Recuento en placa de Aerobios a 30 °C</u>                          | 6,1x10 <sup>3</sup> u.f.c/g | <1x10 <sup>5</sup> u.f.c/g | PNT-M-03  |
| <u>Recuento en placa de Coliformes a 30 °C</u>                        | <1x10 <sup>1</sup> u.f.c/g  | <1x10 <sup>3</sup> u.f.c/g | PNT-M-04  |
| <u>Recuento en placa de Estafilococos coagulasa + a 37°C</u>          | <1x10 <sup>1</sup> u.f.c/g  | <1x10 <sup>1</sup> u.f.c/g | PNT-M-10  |
| <u>Investigación de Salmonella spp</u>                                | Ausencia/25 g               | Ausencia/25 g              | PNT-M-90  |
| <u>Recuento en placa de Escherichia coli B glucoronidasa + a 44°C</u> | <1x10 <sup>1</sup> u.f.c/g  | <1x10 <sup>1</sup> u.f.c/g | PNT-M-54  |
| <u>Investigación de Listeria monocytogenes</u>                        | <1x10 <sup>1</sup> u.f.c/g  | <1x10 <sup>2</sup> u.f.c/g | PNT-M-103 |

NORMATIVA: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007

#### OBSERVACIONES:

MUESTRA MICROBIOLÓGICAMENTE **CORRECTA.**

LOS RESULTADOS CORRESPONDEN ÚNICAMENTE A LA MUESTRA ANALIZADA.

#### Comercializado por:

TARTAS PASTOR S.L.

c/ Llull 63, 3<sup>o</sup>3<sup>a</sup>,

08005 Barcelona (Barcelona)País de origen: España

936272504