

FICHA TECNICA DE PRODUCTO					
DENOMINACIÓN	TARTA DE FRAMBUESA				
PRESENTACIÓN	Envase de plástico hermético (Sin atmósfera controlada)				
CAPACIDAD	1300g	Refrigeración	X	Congelación	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Tarta de queso con frambuesa.				
INGREDIENTES					
(Ingredientes con información de alérgenos, ver numeración en tabla adjunta(*))					
Queso Blanco Pasterizado (Leche pasterizada de vaca, nata , fermentos lácticos , sal, estabilizantes: E 412, E 406, E 417).	1	Nata (Nata , proteínas de la leche y estabilizantes: carragenato, celulosa microcristalina, carboximetil celulosa).		5	
Huevos frescos	2	Almidón de maíz		6	
Frambuesa (14%) (Frambuesas 45 %, azúcar, agua, estabilizantes: (pectinas, goma garrofn), almidón modificado, correctores de acidez: E 330, E 450, E 341, producto alimenticio colorante (concentrado de zanahoria, grosella negra), conservador: E202, colorante: E150d, aromas)	3	Conservante Cremas (Almidón, sorbato potásico (E 202), propionato sódico (E 281), acidulante (E 330)		7	
Azúcar	4	Colorante rojo vivo (Agua, alcohol etílico, colorante: E 129 6% (puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños), cloruro sódico)		8	
PROCESO DE ELABORACION					
Elaboración de la masa y relleno de moldes, para posterior cocinado en horno de aire, abatido de temperatura y envasado correspondiente en envase de plástico hermético sin atmósfera.					
MODO DE EMPLEO					
Servir al gusto. Una vez abierta mantener en refrigeración y se recomienda consumir en 3 días.					
DESTINO FINAL DEL PRODUCTO					
Apto para toda la población en general, salvo alergias/intolerancias a los productos declarados o restricciones alimentarios por motivos de salud.					
COMPOSICION NUTRICIONAL (por 100 g de producto) Pendiente de determinación					

Valor energético		Valor energético											
Hidratos de carbono		de los cuales azúcares											
Grasas		de las cuales saturadas											
Proteínas		Sal											
Nº REGISTRO SANITARIO		26.013276/MA											
CONSUMO PREFERENTE													
VIDA ÚTIL		En proceso de determinación.											
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION													
PRODUCTO REFRIGERADO. Mantener en refrigeración hasta su consumo 0-4ºC													
(*) DECLARACIÓN DE ALERGENOS. En cumplimiento de Reglamento UE Nº 1169/2011													
GULTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
(+)													
		+				+							
(!)													
!					!								
TRAZABILIDAD													
El loteado del producto está compuesto por: Letra (L) + Nº de Semana del año (WW) + Día de la semana que se produce (XX) + Código interno de cada producto (YYY) + año de producción (ZZ). Ejemplo: Producto elaborado el día 10/08/26 L 33 01 064 26													
ETIQUETADO													

La información que contiene la etiqueta es:

- Datos del fabricante.
- Nombre del Producto.
- Ingredientes.
- Declaración de Alérgenos.
- Condiciones de Conservación.
- Fecha Elaboración/Nº de lote.
- Fecha de Caducidad.
- Condiciones de uso/Modo de empleo.
- Peso.
- Nº de Registro Sanitario
- Código de barras.

OBSERVACIONES

AUSENCIA DE OMG

Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados

1300g: EAN 14: 18437015785964

1300g: EAN 13: 8437015785967

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

FISICO-QUIMICAS	En proceso de determinación
MICROBIOLÓGICAS	Salmonella: Ausencia/ 25g Listeria monocytogenes: Ausencia/25g

LEGISLACION APLICABLE

Reglamento 2073/2005 Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Se aplica la legislación actualizada en el documento R-01.2 Documentación Externa vigente del Sistema de Gestión de Calidad

DATOS DEL FABRICANTE

Malacitana Foodservice, S.L. B-92.628.775
C/ Los Sueños, 2 29004
Polígono Industrial Santa Cruz – Málaga
Teléfono: 952 00 00 02