

FICHA TECNICA DE PRODUCTO					
DENOMINACION	TARTA DE QUESO CON CHOCOLATE (CHEESECAKE CHOCOLATE)				
PRESENTACION	Envase de aluminio redondo con tapadera de plástico (Sin atmósfera controlada)				
CAPACIDAD	100 g	Refrigeración	X	Congelación	
	500 g	Refrigeración (MAP)	X	Congelación	
	1300g	Refrigeración	X	Congelación	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Tarta de queso con chocolate negro.				
INGREDIENTES					
(Ingredientes con información de alérgenos, ver numeración en tabla adjunta(*))					
Queso Blanco Pasterizado (29%) (Leche pasterizada de vaca, nata , fermentos lácticos , sal, estabilizantes: (E-412), (E-406), (E-417)).		Nata (Nata, proteínas de la Leche y estabilizantes: carragenanos, celulosa microcristalina (E-460i), carboximetil celulosa (E-466).			
Huevos frescos		Chocolate de cobertura (14%) (cacao 52% mínimo) (masa de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitinas (SOJA)), aroma natural de vainilla)			
Azúcar		Virutas de chocolate (Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente E322 (lecitina de girasol), aroma natural de vainilla)			
Cacao en polvo alcalinizado (cacao en polvo, regulador de la acidez E501i, acidulante: ácido cítrico)		Almidón de maíz			
Conservante Cremas (Almidón, sorbato potásico: conservante (E-202), propionato sódico: conservante (E-281), ácido cítrico: acidulante (E-330)		Sal			
PROCESO DE ELABORACION					
Elaboración de la masa y relleno de moldes, para posterior cocinado en horno de aire, abatida de temperatura y envasada en envase de aluminio finalizando con el fajín y etiquetado correspondiente.					
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)

Valor energético	307 kCal/100g	Valor energético	1280 kJ/100g
Hidratos de carbono	22,8 g	de los cuales azúcares	15,10 g
Grasas	20,50 g	de las cuales saturadas	13,9 g
Proteínas	7,4 g	Sal	0,480 g

Nº REGISTRO SANITARIO

26.013276/MA

CONSUMO PREFERENTE**VIDA UTIL**

35 días (100g Y 500g)
29 días (1300g)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

PRODUCTO REFRIGERADO. Mantener en refrigeración hasta su consumo 0-4°C

(*) **DECLARACION 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
(+) presencia.													
		+			+	+							
(!) puede contener trazas.													
				!			!			!			

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 29/10/25 L 44 03 YYY 25

ETIQUETADO

La información que contiene la etiqueta/fajín 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.

El fajín solo será utilizado para el formato de 100g y de 500g.

OBSERVACIONES**AUSENCIA DE OMG**

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

100g: EAN 13: 8437015785837
 100g: EAN 14: 18437015785834
 500g: EAN 13: 8437015785844
 500g: EAN 14: 18437015785841
 1300g: EAN 13: 8437015785851
 1300g: EAN 14: 18437015785858

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

FISICO-QUIMICAS	Ph: 0,98 aw: 5,4
MICROBIOLOGICAS	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

MALACITANA FOODSERVICE, S.L.

Teléfono: 952 00 00 02