



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO POSTRES CON MIMO

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE QUESO	TQ	0013

FABRICANTE

NOMBRE DEL FABRICANTE

MARIA JOSE GONZALEZ GARCÍA NIF 76417265H

DIRECCIÓN

AVDA. CASTELAO Nº 72

CP 15350 CEDEIRA

Nº REGASA: 9600.1810/C

PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA

DESCRIPCIÓN (breve descripción del producto)

Tarta de queso crema super cremosa.

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Ingredientes: Queso crema (mazada, leche de vaca, nata, sólidos lácteos, sal, estabilizante (carragenanos), conservador (ác. Sórbito) y fermentos lácteos) , nata (leche en polvo desnatada, proteínas de la leche y estabilizante (E-407)) , huevos, harina de maíz, azúcar, pasta de vainilla de Bourbon (15%) vainas de vainilla secas (2%), espesante: goma xantana).

IMAGEN DEL PRODUCTO



MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0º a 5º max)
Este producto tiene una duración de días en refrigerado.

CONGELACIÓN:

NO APTO

PRODUCTO



FICHA TÉCNICA DE POSTRES CON MIMO

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE QUESO	TQ	0013

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenitos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten	☐	Frutos de cáscara	☐
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☒	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuets y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☐
Soja y derivados	☐	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa)	☒	Moluscos y derivados	☐
Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008			

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:

Cereales que contengan gluten	☒	Frutos de cáscara	☒
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☒
Huevos y derivados	☐	Mostaza y derivados	☒
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☒
Cacahuets y derivados	☒	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☒
Soja y derivados	☒	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa)	☐	Moluscos y derivados	☐

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (Kcal)	PENDIENTE DE ESTUDIO
Proteínas (g)	PENDIENTE DE ESTUDIO
Grasas (g)	PENDIENTE DE ESTUDIO
Hidratos de carbono (g)	PENDIENTE DE ESTUDIO
Sales minerales (g)	PENDIENTE DE ESTUDIO

DECLARACIÓN DE OMG's (utilización o no de productos OMG's)

Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)

...Este producto se toma a temperatura fría.

Aspecto: CREMOSO Olor: QUESO Sabor: QUESO color: TOSTADO

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

ACONSEJABLE MANTENER EN LUGAR FRESCO
TRANSPORTAR EN BOLSA DE FRÍO SI ESTÁ MAS DE 30 MINUTOS A TEMPERATURA AMBIENTE



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO POSTRES CON MIMO

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE QUESO	TQ	0013

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

Refrigerado: SIETE Días.

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

BANDEJA DE CARTÓN USO ALIMENTARIO, SEGÚN FOTO

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

BANDEJA DE CARTÓN USO ALIMENTARIO, CAJA DE CARTÓN APTA USO ALIMENTARIO

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes Y ALERGENOS, numero de lote, fecha de caducidad.

PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

NO CONTEMPLA

LOGÍSTICA

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
MARIA J. GONZALEZ GARCIA	15 ENERO 2022	0
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición