

## Ficha técnica QUESO

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta:	Q - QUESO
Descripción:	Queso al estilo alemán cremoso con un toque láctico.
Normativas Legales:	R.D. 496/2010 Norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. Reglamento: 852/2004 Parlamento Europeo relativo a la higiene de productos de alimentación.



### INGREDIENTES

Agua, Aceite de girasol, Ácido Cítrico E330, Ácido Sórbico E200, Albúmina de huevo en polvo, Almidón de trigo, Almidón modificado, Aroma, Azúcar, Bacterias lácticas, Carotenoides E160a, Carragenanos E407, Cerezas rojas, Claras de huevo, Cuajo microbiano, Difosfato Disódico E450i, Eritrosina E127, Glucono Delta Lactona (GDL) E575, Gluten de trigo, Goma Garrofín (Algarrobo) E410, Goma Guar E412, Goma Xantana E415, Grasa vegetal, Grasa vegetal hidrogenada, Grasa vegetal refinada, Harina de trigo, Jarabe de glucosa, Leche, Leche desnatada en polvo, Maltitol, Mono y Diglicéridos de los Ácidos Grasos E471, Ponceau 4R E124, Proteínas de la leche, Sal, Sorbato de Potasio E202, Suero de leche



### ALÉRGENOS



Gluten, Huevo y derivados, derivados de la leche incluida la lactosa

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Redonda.

Textura:

Exterior: Color característico del queso tirando a dorado.

### VALORES NUTRICIONALES

Valor Energético	320,60 KCal / 1341,41 KJ	Hidratos de carbono	27,93 g
Grasas	15,74 g	de los cuales azúcares	6,31 g
de las cuales saturadas	7,77 g	Proteínas	5,68 g
		Sales	0,12 g

## DECLARACIÓN OMG

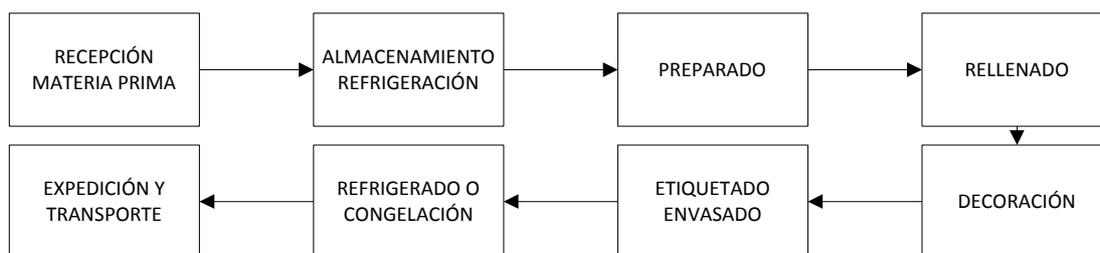
Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente en Septiembre 22 de 2003. Esta afirmación se basa en la documentación del proveedor sobre el origen de los ingredientes declarados.

## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	MÉTODO	PARÁMETRO
E-coli	Aus/g	Aus/g
Salmonella sp	Aus/30g	Aus/30g
Shigella	Aus/30g	Aus/30g
Staphylococcus Aureus	Aus/0,1g	Aus/0,1g
Hongos y levaduras	5x10elv2 Ufc/g	95Ufc/g
Listeria Monocytogenes	Aus/25g	Aus/25g

Análisis realizados según el R.D. 3484/2000, B.O.E. 12/01/2001, Reglamento CE 2073/2005 D.O.U.E. 07/12/2007

## PRODUCCIÓN - DIAGRAMA DE FLUJO



ENVASE		PALETIZADO		CONSERVACIÓN	
Tipo de Envase:	Cartoncillo con rodal de papel	Unidad / caja:	1	Transporte:	Furgón isotérmico
Unidades:	1	cajas base:	8	Almacenamiento:	Producto refrigerado. 30 días
Peso neto:	1400	cajas / palet:	160	Consumo preferente:	30 días entre 0°C y +8°C
Codigo EAN:	8437010303272				

## CONSUMO

Diabéticos:	N	Celíacos:	N	Intolerante lactosa:	N
-------------	---	-----------	---	----------------------	---

**BASES LEGALES: DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE ALÉRGENOS  
EN LA LISTA DE INGREDIENTES**

<b>ALÉRGENO</b>	<b>CONTIENE</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PRESENCIA</b>
<b>Cereales que contengan gluten y productos derivados:</b> <i>Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus</i>	Sí	ALMIDON DE TRIGO, Harina de trigo, Gluten de trigo	No
<b>Crustáceos y derivados:</b> <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta, almejas,</i>	No		No
<b>Huevos y productos a base de huevo:</b> <i>Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de</i>	Sí	albumina de huevo en polvo, claras de huevo	No
<b>Pescado y productos a base de pescado:</b> <i>Extractos de pescado, proteína de pescado ...</i>	No		No
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets:</b> <i>Mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de</i>	No		No
<b>Soja y productos a base de soja:</b> <i>En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa ...</i>	No		No
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa):</b> <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos,</i>	Sí	Leche, Suero de leche, leche desnatada en polvo, Bacterias Lacticas.	No
<b>Frutos de cáscara y derivados:</b> <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales</i>	No		Sí
<b>Apio y productos derivados:</b> <i>En forma de hojas, extractos, sal de apio, especias</i>	No		No
<b>Mostaza y productos derivados:</b> <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	No		No
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo:</b> <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite,</i>	No		No
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a</b>	No		No
<b>Altramuces y productos a base de altramuces.</b>	No		No
<b>Moluscos y productos a base de moluscos:</b> <i>Pulpos, calamares, sepias ...</i>	No		No

(1) Para llenar el cuadro anterior, se ha tenido en cuenta la redacción completa del Anexo II. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº608/2004 de la Comisión.

(2) "Sí" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones

DPTO. CALIDAD

DPTO. GERENCIA

Nº Revisión: 6

Fecha Revisión: 25/01/2016

CIF:

B-61875589

Razón Social: PASTELERÍA ARPA, S.L.

Dirección: C/ Juli Galve i Brusson, 10

Teléfono: 93 383 28 75

RGSEAA: 20.34013/B

RSIPAC: 20.09073/CAT