

<b>GEDESCO S.A.</b>	<b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
---------------------	---

<b>FECHA</b>	16-09-22	<b>EDICIÓN</b>	00
--------------	----------	----------------	----

<b>CODIGO PRODUCTO</b>	6200
<b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b>	TARTA DE QUESO DONOSTIARRA 4 piezas x 900g
<b>FAMILIA</b>	
<b>SUBFAMILIA</b>	
<b>PESO NETO</b>	3,6 Kg
<b>MARCA</b>	CASA ECEIZA

<b>PRESENTACIÓN</b>
---------------------

Caja conteniendo 4 tartas de 900g (envasado en molde de papel y blíster de plástico transparente)  
Tarta circular

<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA</b>
--------------------------------

TARTA DE QUESO CONGELADA

Ingredientes:

Queso blanco pasteurizado (**leche** pasterizada de vaca, **nata**, fermentos, sal, estabilizantes: E-466, E-406, E-417), **nata** (**nata**, estabilizante: E-407), **huevo** pasteurizado, azúcar, harina de **trigo**, estabilizante: goma xantana

*Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara, cacahuete y sésamo.*

ALERGENOS:

Contiene **trigo, huevo, leche**

Puede contener trazas de **soja, frutos de cáscara, cacahuete y sésamo**

<b>PREPARACIÓN</b>
--------------------

**OPCION 1: Descongelación** a temperatura ambiente 12horas.

**OPCION 2:** Regeneración en **horno**: calentar el horno a 150°C, introducir la tarta directamente del congelador con papel y molde incluido y calentar durante 20 minutos.

Dejar reposar durante 20 minutos y servir con ayuda de una espátula dada su cremosidad.

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA</b>	<b>100g</b>
Valor energético (kJ/kcal)	1139/274
Grasas (g)	20
de las cuales saturadas (g)	13
Hidratos de carbono (g)	19
de los cuales azúcares (g)	17
Proteínas (g)	5,4
Sal (g)	0,5

<b>CONSERVACIÓN</b>
---------------------

A -18°C: ver fecha de consumo preferente.

Una vez descongelado, no volver a congelar

Vida útil 14 meses

<b>ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS</b>
---------------------------------

E.coli	ausencia/g
Enterobacterias	<10 <sup>5</sup> ufc/g
Aerobios	<10 <sup>6</sup> ufc/g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g
<i>Salmonella</i>	ausencia/25g
<i>L.monocytogenes</i>	ausencia/25g
<i>Staphylococcus</i> Dnasa+	ausencia/0,1g

<b>OTRAS CARACTERÍSTICAS</b>
------------------------------

<b>ALÉRGENOS</b>	<b>¿Presente como ingrediente?</b>	<b>¿Posible presencia por contaminación?</b>
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados	<b>SI</b>	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	<b>SI</b>	-
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	<b>SI</b>
Soja y productos a base de soja	NO	<b>SI</b>
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<b>SI</b>	-
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellana, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	<b>SI</b>
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	<b>SI</b>
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro (como SO <sub>2</sub> )	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

*En base a la información facilitada por nuestros proveedores*

Elaborado, revisado y aprobado por:	<i>Dpto. de Calidad</i>
-------------------------------------	-------------------------