

|                                                                                  |                                                           |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>                                      | <b>FT- 515-00</b><br><br><b>FECHA :09/05/2018</b> |
|                                                                                  | <b>PASTEL DE QUESO</b><br><b>Y</b><br><b>FRUTOS ROJOS</b> |                                                   |

#### DATOS DE LA EMPRESA

|                      |                                                                                  |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Razón social:</b> | La Ajofrinera Guerrero S.L                                                       |
| <b>Dirección:</b>    | Calle Real, 56. 45110 – AJOFRIN (Toledo)                                         |
| <b>N ° RGSEAA:</b>   | 20.046577 / TO                                                                   |
| <b>Teléfono:</b>     | 925 390 037                                                                      |
| <b>Web:</b>          | <a href="https://www.canelaenrama.net">https://www.canelaenrama.net</a>          |
| <b>Mail:</b>         | <a href="mailto:canelaenrama@canelaenrama.net">canelaenrama@canelaenrama.net</a> |

#### DATOS DEL PRODUCTO

|                                   |                                    |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| <b>Nombre comercial:</b>          | Pastel de queso con frutos rojos   |
| <b>Denominación del producto:</b> | Producto de pastelería refrigerado |
| <b>Código interno:</b>            | 515                                |
| <b>Código EAN:</b>                | 90000000005152                     |



#### INGREDIENTES

**QUESO** crema (30%) [**LECHE**, **NATA**, fermentos, sal, estabilizantes (E466, E406, E417)], azúcar, **LECHE**, **HUEVO**, **NATA** [**NATA**, estabilizadores (E460i, E466 y E407)], preparado en polvo [azúcar, **QUESO** en polvo (**LECHE**), almidón de maíz, suero de **LECHE**, espesante (E1414), clara de **HUEVO**, grasa vegetal (coco), **LECHE** desnatada, acidulante (E330) y estabilizante (E401)], preparado de frutos rojos (7.5%) [Frambuesas (24%), azúcar, arándanos (20%), moras (16%), jarabe de glucosa y fructosa, agua, almidón modificado, gelificante (E418), conservador(sorbato potásico)], almidón de maíz y conservador (E202).

#### CONDICIONES DEL PRODUCTO

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vida útil:</b>                     | 25 días desde su fabricación                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Conservación y almacenamiento:</b> | Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 5 °C                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Transporte</b>                     | El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento                                                                                                                                        |
| <b>Modo de uso</b>                    | Producto listo para el consumo.                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Loteado:</b>                       | Secuencia de 8 dígitos tipo 515XXYYZ, donde, 515 indica el código interno del producto. XX, son los dos últimos dígitos del año en que se ha fabricado el producto. YY, semana en que se ha fabricado el producto Z: Día de la semana en que se ha fabricado el producto. |

|                                                                                  |                                                           |                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>                                      | <b>FT- 515-00</b><br><br>FECHA :09/05/2018 |
|                                                                                  | <b>PASTEL DE QUESO</b><br><b>Y</b><br><b>FRUTOS ROJOS</b> |                                            |

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

(Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

| ALÉRGENOS                                                                                                                                                                                    | INGREDIENTE | *POSIBLE TRAZA |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| Cereales que contengan gluten ( trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados                                                               | NO          | SI             |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos                                                                                                                                                  | NO          | NO             |
| Huevos y productos a base de huevo                                                                                                                                                           | SI          | -              |
| Pescado y productos a base de pescado                                                                                                                                                        | NO          | SI             |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets                                                                                                                                                    | NO          | NO             |
| Soja y productos a base de soja                                                                                                                                                              | NO          | SI             |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)                                                                                                                                                  | SI          | -              |
| Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados | NO          | SI             |
| Apio y productos derivados                                                                                                                                                                   | NO          | NO             |
| Mostaza y productos derivados                                                                                                                                                                | NO          | SI             |
| Granos de sésamo y productos a base de sésamo                                                                                                                                                | NO          | SI             |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO <sub>2</sub> )                                                                                   | NO          | SI             |
| Altramuces y productos a base de altramuces                                                                                                                                                  | NO          | NO             |
| Moluscos y productos a base de moluscos                                                                                                                                                      | NO          | SI             |
| * POSIBLE TRAZA, "SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.                         |             |                |

### OGM Y CONTAMINANTES

Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE ) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.

Este producto también cumple el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

(La información nutricional detallada en la siguiente tabla, se acoge a los valores establecidos en el Art. 30 del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| <b>Valor energético</b>        | 1069 kJ / 255 kcal |
| <b>Grasa</b>                   | 13,00 g            |
| <b>De las cuales saturadas</b> | 8,20 g             |
| <b>Hidratos de carbono</b>     | 29,00 g            |
| <b>De los cuales azúcares</b>  | 24,00 g            |
| <b>Proteínas</b>               | 5,60 g             |
| <b>Sal</b>                     | 0,36 g             |

|                                                                                  |                                                           |                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>                                      | <b>FT- 515-00</b><br><br>FECHA :09/05/2018 |
|                                                                                  | <b>PASTEL DE QUESO</b><br><b>Y</b><br><b>FRUTOS ROJOS</b> |                                            |

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

|         |                                                   |
|---------|---------------------------------------------------|
| Aspecto | Pastel rectangular                                |
| Color   | Tostado por fuera y por dentro blanco amarillento |
| Olor    | Característico a pastel de queso                  |
| Sabor   | Característico a pastel de queso con frutos rojos |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|                                           |                |
|-------------------------------------------|----------------|
| Clostridium sulfito reductores            | ≤ 1000 ufc/g   |
| Mohos y levaduras                         | < 100 ufc/g    |
| Salmonella spp                            | Ausencia/30 g  |
| Staphylococcus aureus                     | Ausencia/0,1 g |
| Escherichia Coli β-glucuronidasa positiva | Ausencia/g     |
| Listeria monocytogenes                    | Ausencia/25 g  |

## USO PREVISTO Y POBLACIÓN DESTINO

Producto listo para el consumo, destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.

## LOGÍSTICA

### MATERIAL DEL ENVASE

|                      |                                                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo envase primario | Base negra poliestireno (PS) y tapa transparente poliestireno orientado (OPS) |
| Unidades de producto | 1 unidad                                                                      |

### MATERIAL DEL EMBALAJE

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| Tipo envase secundario | Caja cartón impresa |
| Nº envases por caja    | 2 unidades          |

### PALETIZACIÓN

|               |         |
|---------------|---------|
| Tipo de palet | Europeo |
|---------------|---------|