

CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1113

Hoja 1 de 4 Rev.: 6

Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L C.I.F. B-83491761 Avda. de Europa 34- D, 1^a planta, Oficina B 28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

CADUCIDAD (meses)

TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS 1000 G

Código EAN 13: 8436024101850

Código EAN 128: (01)18436024101857(15)fc(10)lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCION: Deliciosa crema de queso fresco sobre una crujiente base de galleta recubierta con mermelada de arándanos.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad). Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

INGREDIENTES: Mermelada de arándanos (20,1%)[sacarosa, agua, arándanos, puré de arándanos, espesantes (E-440 y E-410), corrector de acidez (E-330 y E-331iii), conservador (E-202)], galleta [harina de TRIGO, azúcar, aceite de palma (con antioxidante E 306), jarabe de glucosa y fructosa, suero de LECHE en polvo, gasificante (bicarbonato sódico y amónico), sal, emulgente (lecitina de girasol), agente de tratamiento de la harina (metabisulfito sódico) y aroma], NATA pasteurizada, queso blanco pasteurizado [LECHE pasteurizada, NATA, proteínas de la LECHE, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200) y fermentos lácticos], azúcar, LECHE pasteurizada, MANTEQUILLA, jarabe de glucosa, aceite vegetal de palma, emulgentes (E-471, E-472b y E-472e), proteínas de la LECHE, estabilizante (E-340ii), humectante (E-420i), gelatina, espesante (E-466, E-407) y canela.

Contiene gluten, huevo, leche, sulfitos. Puede contener frutos de cáscara y/o soja.

MARCA COMERCIAL			
Marca TOPGEL	⊠ Si □ No, entonces:	☐ Marca proveedor	Marca Blanca



CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1113

Hoja 2 de 4 Rev.: 6

Fecha: 15.09.14

18 Meses desde fecha de fabricación

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

*Refrigeración 48 horas.

*Congelación -18°C hasta la fecha de consumo preferente.

Descongelación: A 6°C - 8 horas

UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: envase de aluminio tarta grande B 1450/21425, rodal tarta de queso son fresa, caja de cartón 235x235x100 2

Unidad mínima de venta: Caja

Caja:

Largo (cm) 235
Ancho (cm) 235
Alto (cm) 100
Unidades caja: 2
Kilos caja: 2

Palet:

Formato Palet: EUROPEO

Cajas x fila: 15 Filas x palet: 15 Kg de Palet: 450

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

PORCENTAJE

 Hidratos de carbono:
 29,8

 De los cuales azúcares
 22,7

 Grasas:
 15,0

 De las cuales saturadas
 9,50

 Proteínas:
 6,0

 Sal
 0.36

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g

Kcalorías: 283 Kjulios: 1184

NUTRIENTES

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA



CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1113

Hoja 3 de 4 Rev.: 6

Fecha: 15.09.14

(Indicar según legislación que aplica) Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Reglamento (CE) núm. 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Gérmenes Normas

Microorganismos aeróbicos / g (30°C) Coliformes < 100 UFC / g (30°C) Coliformes fecales / g Estafilococos aureus < 10 ufc / g Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g Salmonella en 25g AUSENCIA

Listeria monocytógenes AUSENCIA/ 25 g

Clasificación del producto:

Otras normas ¿???

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso (indicar también si existen trazas como TRAZAS):	
🛛 a. Trigo	
b. Centeno	
c. Cebada	
d. Avena	
e. Espelta	
f. Kamut	
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	
3. Huevos y productos a base de huevo	
4. Pescado y productos a base de pescado.	
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	
☐ 7. Leche y derivados	
8. Lactosa	
☑ 9. Frutos de cáscara: TRAZAS	
a. Avellanas	
f. Almendras	
b. Anacardos	
c. Pascanas	
d. Castañas de Pará	
e. Pistachos	
f. Nueces	
g. Nueces de Macadamia	
10. Apio y derivados	
11. Mostaza y productos derivados	
12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	
☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos	
14. Altramuces y productos derivados de altramuces	
15. Moluscos y productos a base de moluscos.	

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA



CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1113

Hoja 4 de 4 Rev.: 6

Fecha: 15.09.14

COLOR: BLANCO Y GRANATE.

SABOR: QUESO, GALLETA Y ARÁNDANOS.

TEXTURA: CREMOSA

Otros datos cualitativos: pH = Grados Brix = Humedad: Ácidos grasos libres:

Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas: 1
% inyección:
Peso pieza/unidad: 2Kg
Origen:
Zona FAO:
Nombre en latín especie:
Método de producción: Extractiva Acuicultura Otro: Presentación: IQF VACÍO HIGIENIZADO INTERFOLIADO OTRO OTRO INTERFOLIADO <
Peso escurrido:
Contiene OMG's: SI NO