

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
PASTEL DE QUESO-PASTELERIA BUENAVISTA	1003500000005.	Q

FABRICANTE	NOMBRE DEL FABRICANTE		
	PASTELERIA BUENAVISTA SL		
	DIRECCIÓN		
	CIUDAD ASUNCION 42 BIS//ENRIQUE SANCHIS 40	CP 08030	NIF B65277923
Nº R.S.I.:		PAÍS DE ORIGEN:	
20.10064/CAT - 20.08919/CAT		ESPAÑA	

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN (breve descripción del producto)	IMAGEN DEL PRODUCTO
	<p>Pastel esponjoso con un sabor intenso a queso con alguna pequeña pasa decorado con guinda y gelatina.</p> <p><b>INGREDIENTES</b> (lista de ingredientes según norma vigente)</p> <p><b>QUESO</b> (Leche desnatada, cultivo específico de maduración y cuajo; agua, preparado( Azúcar, leche desnatada en polvo, grasa vegetal hidrogenada, almidón de trigo, espesante: almidón modificado, albúmina de huevo en polvo, aroma, emulsionante E471, sal.);huevo; aceite; azúcar; Queso cabrales (Queso de cabrales DOP 89%, nata, grasas vegetales, conservantes E202 y E234); sal); <b>GALLETA</b> (Harina de trigo, azúcar, almidón de trigo, gluten, gasificante E450i y aroma); margarina (Grasas y aceites vegetales refinados, grasas vegetales refinadas y parcialmente hidrogenadas, agua, emulgentes: E471, sal, acidulante E330, conservante E200, antioxidante E306-E304, aromas y colorantes E160a); Agua); <b>GELATINA</b> (Agua, glucosa, espesante E407-E410, gelificante: E406, Acidulante E330, Conservante E202, regulador de la acidez E331iii, aroma manzana); <b>PASAS; 1 CEREZA ROJA MITAD</b> (Cereza roja, azúcar, jarabe de glucosa, acidulante E330, conservante E202, colorante E124-E127.</p>	<p><b>Largo Unidad: 23cm</b>  <b>Ancho Unidad: 23cm</b>  <b>Alto Unidad: 5 cm</b>  <b>Peso Neto Unidad: 1,280Kg</b>  <b>Peso Bruto Unidad: 1,480 KG</b></p> 

PRODUCTO	MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)
	<p><b>REFRIGERACIÓN:</b> Conservar en nevera (min 0º a 5º max)                      Este producto tiene una duración de 20 días en refrigerado.</p> <p><b>CONGELACION:</b> Conservar en congelador (min -18º a -22º max)                      Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.</p> <p>Una vez descongelado conservar a 0º - 2º como máximo 24h</p>

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
PASTEL DE QUESO-PASTELERIA BUENAVISTA	1003500000005.	Q

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

Cereales que contengan gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input type="checkbox"/>
Crustaceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuets y derivados <input type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input type="checkbox"/>
Soja y derivados <input type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>
Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008	

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

Cereales que contengan gluten <input type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input checked="" type="checkbox"/>
Crustaceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuets y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input checked="" type="checkbox"/>
Soja y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>

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

Energía (Kcal)	223
Proteínas (g)	8,72
Grasas (g)	9,23
Hidratos de carbono (g)	26,15
Sales minerales (g)	1

**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: cilindrico Olor: queso Sabor: queso dulce color: amarillo

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

REFRIGERACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en lugar fresco 0 a 5°. Conservar refrigerado 0-10°.  
**CONGELACIÓN** :Mantener el producto durante su transporte en congelación (-18°C).  
 Conservar congelado (-18°C)  
 Conservar una vez descongelada (0 a +4°C)

PRODUCTO

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
PASTEL DE QUESO-PASTELERIA BUENAVISTA	1003500000005.	Q

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

Refrigerado: 20 días durante todo el año, exceptuando los meses de verano 15 días  
 Congelado: 6 meses  
 Refrigerado después de su descongelación: 24 horas

**PRESENTACIÓN** (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta 1,280 aprox sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.

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

Caja de cartón 0282X0280X0090. PESO BRUTO CAJA

**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, código de barras, número de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alérgenos.

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

108u por PALET STANDARD ( ALTURA1,72CM) . 6 cajas por piso, 18 pisos, 270kg aprox.

LOGÍSTICA

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/01/2013	1
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	17/04/2013	2
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición