

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA QUESO FRESCO CON MANGO	Fecha: julio 2019 Revisión: 16 Pág.: 1 de 3
------------------------------	--	--

1.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

CASA ECEIZA S. L.
Polig. Irurzubi Nº 2 N-130 Km.58 20490 LIZARTZA
Tel: 943 67 13 99 Fax: 943 67 28 11 www.casaeceiza.com
RSI 20.30386/SS

2.- DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Queso fresco con mango: Tarta con base de bizcocho y mousse de queso fresco con puré de mango y gelatina de grosellas.

REFERENCIA: 0174

CÓDIGO DE BARRAS: 8429360001748

DUN: 18429360001745



• **LISTA DE INGREDIENTES**

Nata pasteurizada (**leche**), puré de mango (mango) (15,3%), **queso** blanco pasteurizado (15%) (**leche** pasteurizada de vaca, **nata**, proteínas de **leche**, sal, estabilizante (E 410), conservador (E 200) y fermentos **lácticos**), gelatina (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, glicerina, gelificante: E-440i, acidulante: E-330, espesante: E-415, aroma), agua, azúcar, galletas (harina de **trigo**, azúcar, aceite vegetal (aceite de girasol alto oleico), jarabe de glucosa y fructosa, salvado de **trigo**, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio) sal) puré de cereza, estabilizante para nata (jarabe de glucosa deshidratado, gelatina, almidón modificado, yema de **huevo** en polvo, sal, aroma), frutos rojos (grosella roja, mora, grosella negra, cereza, arándano, frambuesa)

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

GRUPOS DE RIESGO: alérgicos / intolerantes a los alérgenos resaltados en el listado de ingredientes.

Producto libre de organismos modificados genéticamente (OGMs).

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA QUESO FRESCO CON MANGO	Fecha: julio 2019 Revisión: 16 Pág.: 1 de 3
------------------------------	--	--

• **PARÁMETROS DEL PROCESO**

- Congelación en túnel hasta solidificación

• **INFORMACION NUTRICIONAL**

PARAMETROS	Valor por 100g
Valor energético	1037 kJ / 248 kcal
Grasas	16g
de las cuales saturadas	11,2g
Hidratos de carbono	21g
de los cuales azúcares	12,5g
Proteínas	5g
Sal	0,24g

• **ANALISIS MICROBIOLÓGICO.**

Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

L. monocytogenes día 0	Ausencia/25g
L.monocytogenes vida útil	Ausencia/25g
Salmonella vida útil	Ausencia/25g

Criterios Microbiológicos Casa Eceiza

E. coli	Ausencia / g
Staphilococcus (ADNasa +)	Ausencia / 0,1 g
Enterobacterias	< 10 ⁵
Aerobios	< 10 ⁶
Levaduras y mohos	<5000 / g
Salmonella	Ausencia/25g

Contaminantes dentro de los límites legislados por el Reglamento (CE) 1831/2006.

• **CADUCIDAD**

14 meses a partir de la fecha de elaboración.

• **CONDICIONES DE CONSERVACION**

Conservar a -18°C

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA QUESO FRESCO CON MANGO	Fecha: julio 2019 Revisión: 16 Pág.: 1 de 3
------------------------------	--	--

• **INSTRUCCIONES DE USO**

Descongelar en frigorífico. No descongelar en microondas. Una vez descongelado se recomienda su consumo ó conservación en frigorífico el menor tiempo posible. Una vez descongelado el producto no volver a congelar.

• **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

A temperatura inferior a – 18°C.

3.- ENVASADO

CONTENIDO	(PESO NETO)	ENVASADO
FORMATO INDIVIDUAL	8 X 100g	BANDEJA DE PLASTICO Y CARTON SEPARADOR

(LA BANDEJA Y EL CARTON SEPARADOR SON DE USO ALIMENTARIO)

4.- LOGÍSTICA

REFERENCIA DE PRODUCTO	Tartas en Raciones Individuales
Raciones por estuche	8
Estuches por Box	6
Dimensiones del estuche	122x122x42mm
Dimensiones del BOX	400x396x332 mm
Cajas (BOX) por capa de palet	9
Nº Capas por palet	4
Cajas (BOX) por palet	36
Estuches en el palet	216
Peso del Box	5,4 Kg
Peso del palet	194,4 Kg
Altura del palet	1,46 m

* Nota: hay que tener en cuenta que el peso del palet son unos 25Kg que no están añadidos.