

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA QUESO FRESCO CON ARANDANOS	Fecha: 27/04/10 Revisión: 8 Pág.: 1 de 2
------------------------------	--	---

1.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

CASA ECEIZA S. L.

Polig. Irunzubi 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 arandanos: Tarta con base de bizcocho y mousse de queso fresco con confitura de arándanos.

CÓDIGO DE BARRAS: 8 429 360 001816

REFERENCIA: 0181



• VALOR ENERGETICO Y NUTRICIONAL.

PARAMETROS	VALOR POR 100 G.
Valor energético (Kcal.)	221
Valor energético (KJ)	926
Proteínas (g.)	3
Glúcidos (g.)	15,3
Lípidos (g.)	16,4
Humedad (g.)	54,38

• 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

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA QUESO FRESCO CON ARANDANOS	Fecha: 27/04/10 Revisión: 8 Pág.: 1 de 2
------------------------------	--	---

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

PCBs, Dioxinas y otros contaminantes según límites legislados.

• LISTA DE INGREDIENTES.

NATA PASTEURIZADA, QUESO FRESCO PASTEURIZADO, AZÚCAR, PREPARADO DE ARÁNDANOS (arándano 70%, agua, azúcar, almidón modificado, acidulante: ácido cítrico, conservante: sorbato potásico, aroma), BIZCOCHO (harina de trigo, azúcar, edulcorante: E-420, E-477, E-450, gasificantes: E-541, E-500 y E-339 y huevo), ESTABILIZANTE PARA NATA FRESCA (jarabe de glucosa deshidratado, gelatina, edulcorante:sorbitol, almidón modificado, yema de huevo en polvo, sal y aroma), GELATINA (glucosa, agua, azúcar, estabilizante: E-440,E-415,acidulante: E-330,conservante: E-202)

Contiene harina de trigo, proteínas lácteas y de huevo. Puede contener trazas de frutos de cáscara y derivados, cacahuete y sésamo.

Producto libre de organismos modificados genéticamente (OGMs).

• PARÁMETROS DEL PROCESO.

- Calentamiento a 80°C.
- Congelación en túnel hasta solidificación
- Aditivos: Fond neutro: 1,3g/100g

• CADUCIDAD.

14 meses a partir de la fecha de elaboración.

• CONDICIONES DE CONSERVACION.

Conservar en el hogar: en el frigorífico 3 días
Conservar en el congelador:

**	2 semanas
***	3 meses
****	ver fecha de consumo

• 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)**

FORMATO INDIVIDUAL	8 X 105 GRS	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	109x382x101mm
Dimensiones del BOX	390x224x322 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	7,9
Peso del palet	284,4 Kg
Altura del palet	1,46 m