

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA CHEESECAKE	Fecha: 06/06/19 Revisión: 10 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

Cheesecake: cremosa tarta de queso horneada

REFERENCIA: 0407

CÓDIGO DE BARRAS: 8429360004077

DUN: 18429360004074

• LISTA DE INGREDIENTES

Queso blanco pasteurizado (36%) (**leche** pasteurizada de vaca, **nata**, fermentos, sal, estabilizantes: E-466, E-406, E-417), **nata** pasteurizada (**nata**, estabilizantes: E-407) azúcar, **huevo** pasteurizado, queso blanco pasteurizado (9%) (**mazada**, **leche** de vaca, **nata**, sólidos **lácteos**, sal, estabilizante (goma garrofín) conservador (ácido sóblico) y fermentos **lácticos**), harina de **trigo**, conservante: sorbato potásico.

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).

• PARÁMETROS DEL PROCESO

- Horneado
- Congelación hasta solidificación

• INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETROS	Por 100g
Valor energético	1460 kJ/349 kcal
Grasas	26g
de las cuales saturadas	17,2g
Hidratos de carbono	24g
de los cuales azúcares	7,2g
Proteínas	4,8g
Sal	0,8g

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA CHEESECAKE	Fecha: 06/06/19 Revisión: 10 Pág.: 1 de 2
------------------------------	--	--

- ANALISIS MICROBIOLÓGICO**

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

L.monocytogenes vida útil	Ausencia/25g
---------------------------	--------------

Criterios Microbiológicos Casa Eceiza

E. coli	Ausencia / g
Enterobacterias	< 10 ⁵
Aerobios	< 10 ⁶
Levaduras y mohos	<500 / g
Salmonella	Ausencia/25g
L.monocytogenes	Ausencia/25g
Staphilococcus (ADNasa +)	Ausencia / 0,1 g

Contaminantes dentro de los límites legislados por el Reglamento (CE) 1881/2006.

- CADUCIDAD**

14 meses a partir de la fecha de elaboración.

- CONDICIONES DE CONSERVACION**

Conservar a -18°C

- INSTRUCCIONES DE USO**

La mejor forma de descongelación es mantener la tarta en el blister dentro del frigorífico. Descongelar en 24 horas; una vez cortado, el trozo se puede meter al microondas a máxima potencia durante 10/20 segundos.

Una vez descongelado se recomienda su consumo o 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 TARTA CIRCULAR	900 g	MOLDE DE PAPEL MARRON BLISTER DE PLASTICO TRANSPARENTE

(LA BANDEJA ES DE USO ALIMENTARIO)

4.- LOGÍSTICA

REFERENCIA DE PRODUCTO	Tarta circular
Raciones por estuche	10
Estuches por Box	6
Dimensiones del BOX	315x315x320mm
Cajas (BOX) por capa de palet	6
Nº Capas por palet	4
Cajas (BOX) por palet	24
Estuches en el palet	144
Peso del Box	6,3kg
Peso del palet	155 kg
Altura del palet	1,45 m

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