

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

## 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

**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 sórbico) 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**

<b>PARAMETROS</b>	<b>Por 100g</b>
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

<b>CASA ECEIZA, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b>  CHEESECAKE	<b>Fecha:</b> 06/06/19 <b>Revisión:</b> 10 <b>Pág.:</b> 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 <sup>5</sup>
Aerobios	< 10 <sup>6</sup>
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**

<b>CONTENIDO</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>ENVASADO</b>
<b>FORMATO TARTA CIRCULAR</b>	900 g	MOLDE DE PAPEL MARRON BLISTER DE PLASTICO TRANSPARENTE

(LA BANDEJA ES DE USO ALIMENTARIO)

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

#### **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
<b>Cajas (BOX) por palet</b>	<b>24</b>
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.