

<b>CASA ECEIZA, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b>  TARTA DONOSTIARRA SPECULOOS 900G	<b>Fecha:</b> 20/05/25  <b>Revisión:</b> 0  <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

**Tarta Donostiarra con speculoos 900g**

**Referencia:** 0470

**EAN:** 8429360004701

**DUN:** 18429360004708

### • **LISTA DE INGREDIENTES**

Queso blanco pasteurizado 40% (**leche** pasteurizada de vaca, **nata**, fermentos, sal, estabilizantes: carboximeil celucosa sódica, agar-agar, goma tara), **nata** (**nata**, estabilizante: carragenano), **huevo** pasteurizado, azúcar, pasta de speculoos 7,4% (harina de **trigo**, azúcar, aceites vegetales: palma\*, colza, jarabe de caramelo, gasificante: carbonato ácido de sodio, harina de **soja**, sal, canela, aceite de colza, azúcar, emulgente: lecitinas de **soja**, acidulante: ácido cítrico), harina de **trigo**, estabilizante: goma xantana.

\* aceite de palma de plantaciones sostenibles y certificadas.

*Puede contener trazas de frutos de cáscara 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

<b>CASA ECEIZA, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b>  TARTA DONOSTIARRA SPECULOOS 900G	<b>Fecha:</b> 20/05/25  <b>Revisión:</b> 0  <b>Pág.:</b> 1 de 2
------------------------------	--	---

• **INFORMACION NUTRICIONAL**

PARAMETROS	Por 100g
Valor energético	1.224 kJ/294 kcal
Grasas	20,6g
de las cuales saturadas	12,1g
Hidratos de carbono	21,6g
de los cuales azúcares	18g
Proteínas	5,1g
Sal	0,49g

• **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

- Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- L.monocytogenes vida útil No detectado/25g

• **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**

- Contaminantes R 915/2023
  - Acrilamida R 2158/2017
- Zearalenona: <50µg/Kg  
Deoxinivalenol: <500µg/Kg  
Melamina: 2,5mg/Kg  
Acrilamida ≤300

• **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Sabor a queso con toque de speculoos, con textura cremosa en el interior.

• **CADUCIDAD**

Congelación: 14 meses a partir de la fecha de elaboración.

Refrigeración: 3 días

• **CONDICIONES DE CONSERVACION**

Conservar a -18°C  
Una vez descongelado no volver a congelar.  
Una vez descongelado consumir antes de 3 días y mantener entre 0-5°C.

• **INSTRUCCIONES DE USO**

**OPCION 1:** Descongelación a temperatura ambiente 6 horas.

**OPCION 2:** Regeneración en **horno**: calentar el horno a 150°C, introducir la tarta directamente del congelador con papel y molde incluido y calentar durante 20 minutos.

Dejar reposar durante 20 minutos y servir con ayuda de una espátula dada su cremosidad.

<b>CASA ECEIZA, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b>  TARTA DONOSTIARRA SPECULOOS 900G	<b>Fecha:</b> 20/05/25 <b>Revisión:</b> 0 <b>Pág.:</b> 1 de 2
------------------------------	--	---

• **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

A temperatura inferior a – 18°C.

**3.- ENVASADO**

CONTENIDO	PESO NETO	ENVASADO
<b>FORMATO TARTA CIRCULAR</b>	900 g	MOLDE PAPEL Y CAJA CARTÓN

(LA BANDEJA ES DE USO ALIMENTARIO)

**4.- LOGÍSTICA**

REFERENCIA DE PRODUCTO	Tarta queso
Raciones por estuche	10
Estuches por Box	8
Dimensiones del BOX	450x225x300mm
Cajas (BOX) por capa de palet	7
Nº Capas por palet	5
<b>Cajas (BOX) por palet</b>	35
Estuches en el palet	280
Peso del Box	8kg
Peso del palet	280 kg
Altura del palet	1,65 m

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