

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

Tarta Donostiarra con speculoos 900g

Referencia: 0470

EAN: 8429360004701

DUN: 18429360004708

• LISTA DE INGREDIENTES

Queso blanco pasterizado 40% (**leche** pasterizada de vaca, **nata**, fermentos, sal, estabilizantes: carboximeil celulosa sódica, agar-agar, goma tara), **nata** (**nata**, estabilizante: carragenano), **huevo** pasterizado, azúcar, pasta de especuloos 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

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

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

• **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

A temperatura inferior a – 18ºC.

3.- ENVASADO

CONTENIDO	PESO NETO	ENVASADO
FORMATO TARTA CIRCULAR	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
Cajas (BOX) por palet	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.