

## Ficha técnica

<b>1.- PRODUCTO</b>	<b>Quesada Pasiega</b>	<b>Código:</b>	R-04-03
		<b>Revisión:</b>	4
		<b>Fecha:</b>	3-07-2023

### 2.- Ingredientes:

**Leche, huevos**, azúcar, harina de **trigo, mantequilla**, conservador (E-200), limón, canela, sal y cuajo.

### 3.- Información alérgenos:

Contiene leche, huevos, harina de trigo y mantequilla.

### 4.- Información relativa a OGM's:

De acuerdo con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003, este producto no es de origen genéticamente modificado (OGM/GMO)

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores por 100 g de producto)		6.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
Valor energético	984 kJ / 234 kcal	Criterios microbiológicos internos	
Grasas	7,0 g	Recuento total aerobios mesófilos	≤ 10 <sup>4</sup> u.f.c./g
- De las cuales saturadas	4,7 g	Enterobacterias (lactosa positiva)	≤ 10 u.f.c./g
Hidratos de carbono	36,7 g	<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 u.f.c./g
- De los cuales, azúcares	25,9 g	<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	≤ 10 u.f.c./g
Proteínas	5,9 g	Mohos y levaduras	≤ 5x10 <sup>2</sup> u.f.c./g
Sal	0,24 g	<b>Criterio según Reglamento (CE) nº 2073/2005</b>	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/25 g (caducidad)

### 7.- Características físico-químicas

Actividad de agua (Aw): ≤0.935

pH: 5,5-6,7

Humedad (%): 45-55%

### 9.- Características organolépticas

Aspecto externo: masa compacta de color amarillo, más tostada en la superficie.

Textura: densa y jugosa.

Sabor: a leche, limón y canela.

<b>8.- Contaminantes</b>	Acrilamida	<300 µg/Kg
--------------------------	------------	------------

### 10.- Características morfológicas

En función del peso del producto se distinguen tres tipos de quesadas:

- Quesada grande: el peso será de 950g.
- Quesada mediana: el peso será de 450g.
- Quesada pequeña: el peso será de 150 g.

### 11.- Vida útil de producto:

**Vida útil** 100 días.

**Etiquetado:** idioma español

### 12.- LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

La empresa certifica que los productos suministrados están en buenas condiciones higiénico-sanitarias, cumpliendo con la siguiente legislación: Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de legislación alimentaria, Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (UE) nº2023/915 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, Reglamento (CE) nº2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a alimentos de origen animal, Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, Reglamento (CE) nº2377/1990 sobre residuos medicamentosos, Reglamento (CE) 396/2005 por el que se fija el contenido máximo para los residuos de plaguicidas, Reglamento (CE) nº1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos, Reglamento (UE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, Reglamento (CE) nº2023/2006, sobre buenas prácticas de fabricación de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos, Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y modificaciones posteriores.

### 13.- INFORMACION ENVASES / EMBALAJE:

**a.- Unidad:** La quesada se presentará en bandeja de aluminio.

**b.- Embalaje:** caja de cartón.



Joselín Sobaos y Quesadas, S.L.  
 C/ Pola, 3. Selaya - 39696 - Cantabria  
 Tel: 942 590 268 Fax: 942 591 924  
 Tel. 24H: 630627152  
 email: correo@sobaosjoselin.com  
 Web: www.sobaosjoselin.com



#### 14.-FORMATOS DE PRESENTACIÓN

Formato	Referencia	Peso neto (g)	Unidades	Presentación	Dimensión (mm)	GTIN
Quesada Pasiega	Quesada pequeña vacío	450	1	 En bandeja de aluminio, envasada al vacío e introducida en una caja de cartón.	270x205x25	8437001042074
	Quesada grande vacío	950	1	 En bandeja de aluminio, envasada al vacío e introducida en una caja de cartón.	365x264x35	8437001042081
	Quesada mini vacío	150	1	 En bandeja de aluminio, envasada al vacío e introducida en una caja de cartón.	160x160x25	8437001042234

El producto es apto para todo tipo de edades, a excepción de personas sensibles a los productos alérgenos indicados anteriormente.

Modo de conservación: **Se puede mantener a temperatura ambiente o refrigerado (opcional). Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 10 días. Se recomienda abrir el envase 30 minutos antes de su consumo. No exponerlo a la luz del sol directa.**

El producto ha pasado por un proceso de horneado.

El uso esperado es el consumo sin previo cocinado.

Elaborado por:	Revisor y aprobado por:
Fdo: Laura Narro Diego Responsable del Departamento de Calidad:   Joselin Sobaos y Quesadas S.L. CIF B39450580  Calle Pola 3, Selaya 39696 CANTABRIA	Fdo: M <sup>a</sup> Ángeles Sainz Directora General   Joselin Sobaos y Quesadas Sobaos Pasiegos y Quesadas Joselin Sobaos y Quesadas S.L. CIF B39450580  La Lieta 2, Selaya 39696 CANTABRIA
Fecha: 3-7-2023	Fecha: 3-7-2023