

Ficha técnica

1.-PRODUCTO	Quesada Pasiega SIN GLUTEN	Código:	R-04-03
		Revisión:	1
		Fecha:	03-07-2023

2.- Ingredientes:

Leche, huevo, azúcar, harina de arroz, **mantequilla,** almidón de maíz, limón, canela, sal, conservador (ácido sórbico).

3.- Información alérgenos: Contiene **leche** y **huevo**.

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)

Valor energético	978 kJ/232 kcal
Grasas	7,2 g
- De las cuales saturadas	4,4 g
Hidratos de carbono	36,7 g
- De los cuales, azúcares	25,9 g
Proteínas	5,2 g
Sal	0,25 g

6.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Criterios microbiológicos internos

Recuento total aerobios mesófilos	≤ 10 ⁴ u.f.c./g
Enterobacterias (lactosa positiva)	≤ 10 u.f.c./g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 u.f.c./g
<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	≤ 10 u.f.c./g
Mohos y levaduras	≤ 5x10 ² u.f.c./g

Criterio según Reglamento (CE) nº 2073/2005

<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%

8.- Contaminantes

Acrilamida

<300 µg/Kg

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.

10.- Características morfológicas

- Peso neto: 500 g.

11.- Vida útil de producto:

Vida útil 80 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 853/2004, 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 o sobre bandeja de cartón, envasada al vacío.

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 sin gluten	500	1		En bandeja de aluminio, envasada al vacío e introducida en una caja de cartón.	270x205x25	8437001042395

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 ^a Ángeles Sainz Directora General	 Joselin Sobaos y Quesadas S.L. CIF B39450580 La Liera 2, Selaya 39696 CANTABRIA
Fecha: 03-07-2023		Fecha: 03-07-2023	