



TARTA HOME SEVILLA, S.L.
Polg. P.I.S.A.
C/ Congreso, 16
41927- Mairena del Aljarafe
Sevilla

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 01

Edición: Abril 2021

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	CHEESECAKE
INGREDIENTES: se deben poner en orden de mayor a menor cantidad. Para los ingredientes compuestos	<p>HARINA (Harina de trigo) QUESO CREMA (leche vaca, fermentos lácteos, cuajo, goma guar, sorbato potásico) AZÚCAR (azúcar blanca) HUEVOS (huevos de gallina) NATA (nata de leche de vaca 35%MG)</p> <p>Crema kinder: Azúcar, aceite vegetal (girasol), grasa vegetal hidrogenada (palmiste), lactosuero, leche en polvo desnatada, pasta avellana, leche en polvo entera, lecitina soja, aroma vainilla Crema nutella: Azúcar, aceite vegetal (palma, girasol), cacao desgrasado en polvo, pasta de avellana, lecitina soja, aroma vainilla. Trazas leche y frutos de cáscara</p>
ELABORACIÓN:	<p>Mezclar queso, azúcar, huevos, nata y mantequilla Hornear en plancha 60x40 a 180°C durante 40 min Dejar enfriar a Tª ambiente. Filmar y conservar en cámara frigorífica Cortar en porciones individuales y decorar</p>
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	<p>Decorar con crema kinder o nutella, o mermelada Presentación en packaging personalizado de cartón.</p>
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO:	<p>En congelación a temperatura de -18/-20 °C En refrigeración: 4-8 °C</p>
FECHA DE CADUCIDAD:	<p>En congelación: 3 meses En refrigeración: 15 días</p>
LOTE:	<p>Consta de 6 dígitos, dos dígitos para el día, dos para el mes y dos para el año (ddmmaa)</p>
MODO DE EMPLEO:	<p>Alimento listo para el consumo Congelados: descongelar antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir preferentemente antes de 30 días</p>
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS:	<p>Gluten, huevo, soja, leche, avellana, nueces Trazas de frutos de cáscara</p>
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Reglamento (CE) nº 2073/2005 Como referencia el derogado RD 2419/78 BOE 19/05/78	<p>Listeria monocytogenes..... Ausencia en 25g (n=5, c=0) n= unidades de la muestra c= unidades que pueden superar el límite</p> <p>E. coli.....Ausencia/g St. Aureus.....Ausencia/0,1g Salmonella.....Ausencia/30g Mohos y levaduras.....500 ufc/g</p>