



## Ficha Técnica F.T. 122 - Cheese Cake Inglés

No.: FTP 122

Página. 1 de 2

NA No: NA2019.08

Fecha: 2019-12-11

Versión: 2.0

**Descripción del producto:** Producto de pastelería ultracongelado, elaborado con base de oblea crujiente, con crema a base de queso y cubierto con mermelada de fresa.



**Consumidor objetivo:** Consumidor en general, excepto personas alérgicas o con cualquier sensibilidad a alguno de los componentes mencionados en la "Lista de Ingredientes" y "Alérgenos".

### Características del producto

Físico:

Formato	Dimensiones medias (cm)	Mediano (kg.)	Relleno	Código de ventas
Circular	24,5 x 4,5	1.600	Con (ver descripción)	63007
Rodajas circulares	24,5 x 4,5	1.600	Con (ver descripción)	43157
Circular	21,5 x 4,5	1.000	Con (ver descripción)	33207

Microbiológico:

Parámetro microbiológico	Método	Valor máximo permisible *
Cuantificación de microorganismos a 30°C	4833 ISO:2002	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Cuantificación de mohos y levaduras	ISO21527:2008	≤ 10 <sup>6</sup> UFC/g
Cuantificación de coliformes 30°C	4832 ISO:2006	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	16649-2:2001 ISO	≤ 10 <sup>0</sup> UFC/g
Cuantificación de Staphylococci coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
Esporas de closporas reductoras de sulfito	2262° NP: 1986	Negativo a 0.01g
<i>Salmonella spp Investigación</i>	6579 ISO:2002	Ausencia/25g

\*Fuente: "Guía de Valores para la evaluación de la calidad microbiológica de los alimentos cocinados listos para consumir" - Instituto Nacional de Salud Dr. Ricardo Jorge

### Ingredientes:

**Queso** (27%), masa crujiente (harina de **trigo**, azúcar, margarina (palma, **soja**, girasol, maíz), sal (1%), emulsionante (E471), conservante (E202), regulador de la acidez (E330), sabor, colorante (E160a), **huevo**), relleno de fresa (fresa (47%), jarabe de glucosa-fructosa, azúcar, almidón, agente gelificante (E440), conservante (E202), reguladores de la acidez (E330, E331iii, E296), sabor, colorantes (E102, E120), suero de **leche** en polvo, grasa vegetal (de coco), **leche** en polvo, sal, saborizante).

### Lista de alérgenos:

Alérgenos (incluidos los productos derivados)	SÍ	RASTROS	NO
Cereales con gluten	X		
Crustáceos			X
Huevos	X		
Pescado			X
Cacahuets		X	
Soja	X		
Leche	X		
Frutas peladas		X	
Apio			X
Mostaza			X
Semillas de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg			X
Altramuces			X
Moluscos			X

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración



<b>Ficha Tecnica</b> <b>F.T. 122 - Cheese Cake Inglés</b>		No.: FTP 122
NA No: NA2019.08	Fecha: 2019-12-11	Página. 2 de 2
		Versión: 2.0

**Lista de alérgenos:**

Alérgenos (incluidos los productos derivados)	SÍ	RASTROS	NO
Cereales con gluten	X		
Crustáceos			X
Huevos	X		
Pescado			X
Cacahuetes		X	
Soja	X		
Leche	X		
Frutas peladas		X	
Apio			X
Mostaza			X
Semillas de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg		X	
Altramuces		X	
Moluscos			X

**Declaración Nutricional por 100g de producto** - Energía: 925/221 kJ/Kcal; Lípidos: 9.6g; de los cuales ácidos grasos saturados: 6.5g; Carbohidratos: 20.6g; de los cuales azúcares: 15.5g; Proteína: 1.8g; sal: 0.6g.

**Embalaje:**

Producto colocado en cajas de cartón selladas, envuelto en película retráctil y transportado dentro de cajas de cartón canelado simples.

**Conservación/Validez:**

Para conservar todas las características de la calidad del producto, éste debe ser debidamente almacenado en su propio lugar y aislado de otros alimentos y/o materias primas que puedan transmitir olores o contaminaciones.

No te congeles de nuevo.

Deberá conservarse en las siguientes condiciones:

Local	Temperatura	Vigencia
En la cámara de congelación	-18 °C	Máximo 12 meses
En el refrigerador (después de la descongelación)	0 a 4°C	Consumir en un plazo de 4 días

**Nota:** Producto ultra congelado, al ser almacenado en cámaras de congelación, y se debe evitar la apertura constante de las puertas, con el fin de no provocar ningún tipo de oscilaciones térmicas en su interior para asegurar la calidad del producto.

**Modo de preparación:**

Descongelar entre 0-4°C durante aproximadamente 8 horas.

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración