



FICHA TÉCNICA TARTA DE QUESO MANCHEGO

Ed: 00
Fecha: 01/26
Página 1 de 3

| DATOS DE CONTACTO | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA EMPRESA | GOURMET MANGECHO |
| DIRECCIÓN | Carretera de Valdepeñas, 8, 13730 Santa Cruz de Mudela, Ciudad Real |
| CONTACTO | info@gourmetmanchego.com // 619985412 |
| DESCRIPCIÓN del PRODUCTO | Tarta de queso con queso Manchego |
| INGREDIENTES | <p>QUESO fresco blanco pasteurizado (28%) [LECHE pasteurizada de vaca, NATA pasteurizada de vaca, sal, estabilizantes (goma garrofín, alginato sódico y carragenano), conservador (sorbato potásico) y FERMENTOS LÁCTICOS], HUEVO, NATA, GALLETA [harina de TRIGO (68%), azúcar, aceite de girasol alto oleico (14%), suero LÁCTEO en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, emulgente (lecitina), sal, gasificantes (carbonatos de amonio, carbonatos de sodio), colorante: E150d (contiene SULFITOS), aromas (contiene LECHE), vitaminas (A, D, tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), B6), sales minerales (hierro elemental y carbonato de calcio), agente de tratamiento de la harina (METABISULFITO sódico)], azúcar, QUESO de Oveja Artesano Manchego Añejo (D.O) (10%) (LECHE de oveja, sal, cuajo, lisozima (HUEVO), fermento LÁCTICO), QUESO (6%) (LECHE pasteurizada de vaca, sal fermentos LÁCTICOS, cuajo (microbiano)), MANTEQUILLA [NATA, agua, aceites vegetales (19%) (oliva (7%), colza y girasol), proteínas de la LECHE, sal estabilizante: E401, emulgentes: E471 y E476, conservador: E202, aroma y colorante betacaroteno], harina de maíz.</p> |
| ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)/IRRADIADOS | No contiene |
| FORMATO y PRESENTACIÓN | <p>Peso neto:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1500g• 250g <p>Formato:</p> <ul style="list-style-type: none">• Caja de cartón apta para alimentos |



FICHA TÉCNICA TARTA DE QUESO MANCHEGO

Ed: 00
Fecha: 01/26
Página 2 de 3

| | | | |
|---|---|-----------------|------------------------------|
| VIDA ÚTIL | 5 días | | |
| CONSERVACIÓN | Conservar en refrigeración (0-4°C) | | |
| INSTRUCCIONES DE USO | Listo para el consumo. | | |
| POBLACIÓN DE DESTINO | Toda la población a excepción de aquellas personas alérgicas o intolerantes a los alérgenos especificados en esta ficha técnica y etiquetado. | | |
| ALÉRGENOS | ALÉRGENOS | CONTIENE | PUEDE CONTENER TRAZAS |
| | CEREALES CON GLUTEN y productos derivados | X | |
| | CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos | | |
| | HUEVO y productos a base de huevos | X | |
| | PESCADO y productos a base de pescado | | |
| | CACAHUETES y productos a base de cacahuetes | | |
| | SOJA y productos a base de soja | | |
| | LECHE y sus derivados | X | |
| | FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia | | X |
| | APIO y productos derivados | | |
| | GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de sésamo | | |
| | DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones \geq 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ | X | |
| | ALTRAMUCES y productos a base de altramuces | | |
| MOLUSCOS y productos a base de moluscos | | | |
| MOSTAZA | | X | |



FICHA TÉCNICA TARTA DE QUESO MANCHEGO

Ed: 00
Fecha: 01/26
Página 3 de 3

| VALORES NUTRICIONALES | VALORES NUTRICIONALES | Por 100 g |
|-----------------------|-----------------------------|-----------|
| | Valor energético (kcal) | 318 |
| | Valor energético (kJ) | 1333 |
| | Grasas (g) | 22,68 |
| | de las cuales saturadas (g) | 13,29 |
| | Hidratos de carbono (g) | 20,45 |
| | de los cuales azúcares (g) | 14,03 |
| | Proteínas (g) | 7,85 |
| | Sal (g) | 0,75 |

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | PARÁMETRO | LÍMITES |
|---------------------------------|-------------------------------|---------------|
| | <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia/ 25g |