



PASTEL de QUESO JAPONÉS

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

PASTEL de QUESO JAPONÉS

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Producto de REPOSTERÍA.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Alimento que se prepara mediante mezcla y horneado de un batido elaborado con huevos, leche y queso.

INGREDIENTES:

Huevos, leche, queso (19%), azúcar, fécula de maíz, mantequilla, limón y aroma de queso.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información nutricional (valores medios)	Por 100g
Valor energético:	945 kJ
	225 kcal
Grasas	13,1 g
Ácidos grasos saturados	8,6 g
Hidratos de carbono	19,6 g
Azúcares totales	11,2 g
Proteínas	7,2 g
Sal	0,43 g

TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO:

Horneado.

CONSERVACIÓN:

A Tª ambiente máx. 4 días, en refrigeración máx. 8 días.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:

A Tª de refrigeración máx. 8°C.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR:

Consumir como alimento de repostería.

USO ESPERADO:

Desayunos, meriendas, postres, cenas.....

TRAZABILIDAD Y LOTEADO:

El código de lote está formado por 6 dígitos que se corresponde la fecha de elaboración.

DECLARACIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO:

El producto está sometido a continuos controles que garantizan la calidad del producto final, y periódicamente un laboratorio externo autorizado realiza análisis del producto según criterios de Seguridad Alimentaria REG. (UE) 2073/2005.



Fecha: OCTUBRE 2021
Ed. 01 Rev.00

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S:

ALÉRGENOS: Puede contener trazas de frutos de cáscara, harina de trigo, sulfitos y pescado. Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

OGM'S: Este producto NO contiene organismos modificados genéticamente (OGM'S): según Reglamento 1829/2003/CE y Reglamento 1830/2003/CE.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 4 días a Tª ambiente y 8 días en refrigeración Tª máx. 8°C

CONTROL ANALÍTICO:

TIPO DE ENSAYO	PARÁMETROS	LÍMITE*
MICROBIOLÓGICOS	Rto. de Listeria monocytogenes	n=5, c=0, 100 ufc/g

Reglamento UE 2073/2005 Criterios de Higiene y Seguridad Alimentaria

* Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE:

Todos los envases cumplen las legislaciones vigentes en cuanto a materiales en contacto con alimentos. Se mantienen archivados los certificados emitidos por las empresas proveedoras de envases, conforme estos son aptos para su uso alimentario.

ENVASADO		EMBALADO
Sistema	Material	-
Caja cartón alimentario		

LOGÍSTICA:

Peso neto Unidad	Medidas Unidad	Medidas Caja	Unidades/Caja	Cajas/Palé	Código EAN
500g	18 Ø x6cm alto	20x20x8	1	-	-

ETIQUETADO BÁSICO:

Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



PASTEL de QUESO JAPONÉS

Ingredientes: Huevos, leche, queso (19%), azúcar, fécula de maíz, mantequilla, limón y aroma de queso.

Consumir preferentemente antes de:

Conservar a Tª ambiente máx. 4 días o en refrigeración máx. 8 días

Cantidad neta:

Lote:

CONFITERIA PILI, S.A.
Avda. España, 17 24402-Ponferrada (León)
C.I.F. A24030025 RGSEAA: 20.21995/LE
TF.: 987 410 473

Información nutricional (valores medios)	Por 100g
Valor energético:	1.169 kJ 266 kcal
Grasas	8,46 g
Ácidos grasos saturados	7,0 g
Hidratos de carbono	43,0 g
Azúcares totales	31,9 g
Proteínas	4,45 g
Sal	0,42 g

Puede contener trazas de alérgenos: frutos de cáscara, harina de trigo, sulfitos, pescado.

Revisa y Aprueba:
Fdo.: D. ANGEL PUENTE PAÑEDA
Fecha: Octubre 2021
Edición: 01 Revisión:00