LA·ABUELA CANDIDA soluciones gastronómicas	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** *PRODUCT DATASHEET*	COD: 4000/4000B/ 4000C/4000D FECHA: 06/02/2024 *DATE: 06/02/2024* REV. 04	Luxury Tapas

DENOMINACIÓN *NAME*	**TARTA DE QUESO MANCHEGO** *MANCHEGO CHEESECAKE*

FORMATO DE VENTA *SALES FORMAT*	1 tarta de ±1,5 kg (venta por unidad) *1 cake of ±1,5 kg (sale by piece)*		
CATEGORÍA *CATEGORY*	Producto de repostería. Listo para el consumo previa descongelación. *Pastry product. Ready to eat, after thawing.*	**MARCA** *BRAND*	La Abuela Cándida / Otras marcas Luxury Tapas / Other brands

INGREDIENTES *INGREDIENTS*	Queso blanco pasteurizado [LECHE pasteurizada de vaca, nata pasteurizada de vaca, sal, estabilizantes: E-410, E-401, E-407; conservador: E-202; fermentos lácticos], nata pasteurizada [nata (LECHE), estabilizante: E-407], HUEVO líquido pasterizado [HUEVO, conservador: E-202; antioxidante: E-330], azúcar, crema de queso fundido [queso manchego 3% (LECHE de oveja manchega, sal, cultivos de queso, cuajo, conservante: E-252), agua, nata (LECHE), sales emulsionantes: E-331, E-452; conservante: E-202], harina de arroz y espesante: E-412. *Pasteurized white cheese [pasteurized cow's MILK, pasteurized cow's cream, salt, stabilizers: E-410, E-401, E-407; preservative: E-202; lactic ferments], pasteurized cream [cream (MILK), stabilizer: E-407], pasteurized liquid EGG [EGG, preservative: E-202; antioxidant: E-330], sugar, melted cheese cream [Manchego cheese 3% (manchega sheep's MILK, salt, cheese cultures, rennet, preservative: E-252), water, cream (MILK), emulsifiers: E-331, E-452; preservative: E-202], rice flour and thickener: E-412.*
ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011) *ALLERGENS* *(EU Regulation 1169/2011)*	Contiene LECHE (incluida la LACTOSA) y HUEVO. No contiene trazas de otros alérgenos. *The product contains MILK (including LACTOSE) and EGG.* *The product doesn't contain traces of other allergens.*
OMG *GMO*	No está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente. *The product is not made from genetically modified ingredients.*
POBLACIÓN VULNERABLE *VULNERABLE POPULATION*	Apto para toda la población excepto para personas alérgicas a alguno de los ingredientes indicados. *Suitable for the entire population except for people allergic to any of the indicated ingredients.*
MODO DE EMPLEO SEGÚN USO ESPERADO *INSTRUCTIONS FOR USE ACCORDING TO EXPECTED USE*	Sacar de la caja con la base. Dejar descongelar en el frigorífico (0-4°C) el día de antes y servir. Temperatura óptima de consumo entre 10-14°C. Una vez descongelado no volver a congelar, mantener entre 0-4°C y consumir antes de 6-7 días. *Remove from the box with the base. Defrost in the fridge the previous day (0-4°C) y servir. Optimum consumption temperature between 10-14°C. Once defrosted, do not refreeze, keep between 0-4°C and consume within 6-7 days.*

FABRICACIÓN *MANUFACTURING*	Mezclado y homogeneización de ingredientes. Dosificación en moldes y horneado a altas temperaturas. Congelación rápida. Envasado. Almacenamiento en congelación. *Mixing and homogenization of ingredients. Dosing in molds and baking at high temperatures. Quick freeze. Packing. Frozen storage.*

CADUCIDAD *USE BY*	Consumo preferente de 1,5 años *Minimum durability of 1,5 years*	**ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE** *STORAGE AND TRANSPORT*	≤ -18°C

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS *PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS*	pH = 5,8 Aw = 0,96	**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS** *MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS*	*Listeria monocytogenes* (n = 5)	Ausencia en 25 g tras fabricación *Absence in 25 g after manufacturing*
				< 100 ufc/g en productos comercializados durante su vida útil *< 100 cfu /g in product placed on the market during their shelf-life*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*		**INFORMACIÓN NUTRUCIONAL** *NUTRITION DECLARATION*	**/100 G** */100 G*
Color *Colour*	Dorado por fuera y blanco crema por dentro. Ausencia de colores extraños. *Golden on the outside and cream-white on the inside. Absence of abnormal colours.*	Valor energético *Energy*	1284 kJ / 309 kcal
		Grasas *Fat* *de las cuales:* *of which*	23 g
Olor *Smell*	Ningún olor destacable. Ausencia de olores extraños. *No noticeable smell. Absence of abnormal smells.*	ácidos grasos saturados *saturates,*	15 g
		Hidratos de carbono *Carbohydrate* *de los cuales:* *of which*	21 g
Sabor *Taste*	Característico a queso, con un toque fuerte y sabroso. Ausencia de sabores extraños. *Characteristic to cheese, with a strong and tasty hint. Absence of abnormal taste.*	azúcares *sugars,*	17 g
		Fibra alimentaria *Fibre*	0 g
Textura *Texture*	Muy cremosa, pudiendo estar líquida en el centro. *Very creamy, even runny in the center of the product.*	Proteínas *Protein*	5.7 g
		Sal *Salt*	0.62 g

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS *LOGISTIC SPECIFICATIONS*		**GTIN13**	**GTIN14**
CÓDIGO 4000 CODE 4000	1 unidad por caja *1 unit per box* 12 cajas de base x 17 cajas de altura *12 boxes per layer x 17 layers* TOTAL: 204 cajas (204 unidades) *TOTAL: 204 boxes (204 units)* Altura del pallet: 1,4 m *Pallet height: 1,4 m* Peso del pallet: 380 kg *Pallet weight: 380 kg*	8436597671118	98436597671111
CÓDIGO 4000B CODE 4000B		8436597671613	98436597671616
CÓDIGO 4000C CODE 4000C		8436597671958	98436597671951
CÓDIGO 4000D CODE 4000D		8436597672009	98436597672002

LEGISLACIÓN APLICABLE *APPLICABLE LEGISLATION*

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.
R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones.
Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones.
Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.
Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.
Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.
REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones.
Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.
Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.
R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.
R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.
Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.
Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the criteria technical-sanitary aspects of the quality of drinking water, its control and supply, and subsequent modifications.
Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.
Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.
Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.
Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.
Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.
Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.
Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.
Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.
Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, which fixes the maximum content of certain contaminants in food products; and subsequent modifications.
Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.
ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.
Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.
Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.
R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.
Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.

DIRECCIÓN *CEO*	**RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** *QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGER*
Jose Manuel Huertas Muñoz	DESARROLLO GASTRONÓMICO, S.L. C.I.F.: B-13429640 Polígono Campo de Aviación, Parcela Nº 40 13730 Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real) Cristina Vivar Cano