|  |  |
| --- | --- |
| **PRODUCTO** **Marca TRAGUS** | TARTA QUESO HORNO |
| **DENOMINACIÓN LEGAL** |  Producto de confitería, pastelería, bollería y repostería (RD 496/2010) |
| **DENOMINACIÓN COMERCIAL** | TARTA QUESO HORNO |
| **COMPOSICIÓN****Aditivos (si aplica)** | **queso** cremete (**leche** pasteurizada de vaca, cuajo, microbiano, cultivos **lácteos**, almidón, tapioca),nata (**leche, leche** en polvo desnatada, proteínas de la **leche**, estabilizante, carragenato),**mantequilla** (**nata,** cultivos ácidos **lácteos**, ácido **láctico** concentrado), **huevo**, azúcar, galletas (**harina de trigo** 63%, azúcar, aceite refinado de girasol 13,8%, jarabe de glucosa, suero **lácteo** en polvo, sal, gasificantes (bicarbonato sódico y amónico), emulgente (**lecitina** de girasol), antioxidantes (metabisulfito sódico, extracto rico en tocoferoles),**yogurt**(**leche** en polvo desnatada, almidón modificado de patata, grasa vegetal de coco, suero de **leche**, **yogur**t en polvo **(leche** en polvo desnatada, suero de **leche**, fermentos **lácteos)**, acidulante E-330, gelatina, aroma estabilizante E-339 ii, y antioxidante E-306)),glucosa densa,dextrosa,pectina(metoxilación amidada E-440ii, difosfato disófico E-450ii (máximo 20%), dextrosa, fosfato tricálcico E341iii (máximo 5%),acido citrico. |
| **TRATAMIENTO** | Hacer una crema y mezclarla con el queso hasta que quede una mezcla homogénea. Ir incorporando los huevos poco a poco. Meter en los moldes y cocer a 180º C durante 30 min ,Baño Mª. |
| **FORMATOS DE ENVASADO** | Cajas de papel kraft de 1UND/CAJA  |
| **ALERGENOS** | **TRAZAS : cacahuetes, soja, frutos de cascara** |
| **ETIQUETADO** | Nombre del Producto, Fabricante, Fecha de elaboración, Peso Neto, Lote, Fecha de Consumo preferente y Composición . |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** | Cámaras de congelación <-20º C |
| **INFORMACION NUTRICIONAL** | N.A. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE****Reglamento(CE) 852/2004** | Camión frigorífico a -15 hasta -20º |
| **DESTINO FINAL DEL PRODUCTO** | Producto terminado. |
| **LOTEADO** | Identificación numérica reducida de día y mes de elaboración: dd/mm |
| **CONSUMO PREFERENTE** | Un año desde la fecha de elaboración. Se indica como dd/mm 4 días en refrigeración |
| **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS** Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.Como referencia, Real Decreto 2419/1978 | * *Listeria monocytogenes*: **Ausencia/25 gr**. (Si se favorece el crecimiento de *Listeria* y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido; aw>0,92, y vida útil igual o superior a 5 días)
* *Listeria monocytogenes*: **100 ufc/gr** (durante la vida útil del producto)
* Valores de referencia (RD 2419/1978, derogado):
* *Escherichia coli*: Ausencia / gramo
* *Staphylococcus aureus*: Ausencia / 0,1 gramo
* *Salmonella*: Ausencia / 30 gramos
* Mohos y levaduras: 500 ufc / gramo
* *Clostridium* sulfito reductores: 1000 ufc / gramo
 |

