

	FICHA TÉCNICA TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE SIN GLUTEN	Ed: 00 Fecha: 11/23 Página 1 de 3
--	---	---

DATOS DE CONTACTO	
NOMBRE DE LA EMPRESA	BELAUSTEGUI Y ASOCIADOS S.L
DIRECCIÓN	c/ Santa Teresa de Jesús 13, 28400 Collado Villalba (Madrid)
CONTACTO	elcachitoacachito@gmail.com
ÚLTIMA REVISIÓN	06/11/2023
DESCRIPCIÓN del PRODUCTO	
DESCRIPCIÓN del PRODUCTO	Denominación: Tarta de Queso con Dulce de Leche Sin Gluten Descripción del producto: Tarta de queso ecológico con base de galleta y dulce de leche
INGREDIENTES	
INGREDIENTES	Queso cremoso ecológico (24,7 %) (LECHE pasteurizada de vaca, sal, lactosa, harina de semilla de algarroba y fermentos LÁCTICOS), nata (NATA DE LECHE de vaca y estabilizantes (E407, E460i, E466)), galleta sin gluten (almidón de maíz, almidón de patata, harina de arroz, aceite refinado de girasol alto oleico, azúcar, almidón de arroz, goma de acacia, zumo de frutas (manzana, pera, uva), sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio, carbonato ácido de amonio, emulgente (lecitina de girasol), aroma)), HUEVO pasteurizado, dulce de leche (9,5%) (LECHE entera en polvo reconstituida, azúcar, grasa vegetal (palma (RSPO), colza), jarabe de glucosa, estabilizante (lecitina de SOJA), regulador de acidez (E500), gelificante (E406), sal y aroma de vainilla), LECHE pasteurizada, azúcar, impulsor (gasificantes (E450i, E500ii), antiapelmazante (E170i)), LACTOSA .
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)/IRRADIADOS	
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)/IRRADIADOS	No contiene
VIDA ÚTIL	
VIDA ÚTIL	Consumir preferentemente antes de 7 días.
CONSERVACIÓN	
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración (0-4°C).
INSTRUCCIONES DE USO	
INSTRUCCIONES DE USO	Listo para consumir

FICHA TÉCNICA
TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE SIN
GLUTEN

Ed: 00
 Fecha: 11/23
 Página 2 de 3

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				
	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	X			
	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 ≥ 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂				
	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces				
	MOLUSCOS y productos a base de moluscos				
	MOSTAZA.				
FORMATO y PRESENTACIÓN	TARTA	GRANDE	MEDIANA	2 RACIONES	1 RACION
	PESO	1500 g	750 g	250 g	125 g
	ENVASE	Caja kraft y disco de papel dorado	Caja kraft y disco de papel dorado	Envase de cartón encerado	Envase de cartón encerado
VALORES NUTRICIONALES	VALORES NUTRICIONALES		Por 100 g		
	Valor energético (kcal)		324		

	FICHA TÉCNICA TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE SIN GLUTEN	Ed: 00 Fecha: 11/23 Página 3 de 3
--	---	---

	Valor energético (kJ)	1356
	Grasas (g)	21,6
	de las cuales saturadas (g)	13,1
	Hidratos de carbono (g)	25,9
	de los cuales azúcares (g)	17,6
	Proteínas (g)	6,3
	Sal (g)	0,5
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	LÍMITES
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/ 25g