

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

TREBON TARTA DE QUESO

Código: 150028

1.2 Descripción

Preparado en polvo para la elaboración de tarta de queso.

1.3. Composición cualitativa

QUESO FRESCO EN POLVO (nata en polvo, leche en polvo, proteína de suero, queso en polvo, sal, estabilizante (E-415), AZÚCAR, LECHE DESNATADA EN POLVO, DEXTROSA, ALMIDÓN MODIFICADO (E-1414), ALMIDÓN (maíz), GRASA EN POLVO (palma, jarabe de glucosa, proteína láctea, agente antiapelmazante (E-551) y dextrosa), AROMA NATURAL, SAL, ACIDULANTE (E-334).

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Cubo de plástico de peso neto 2 kg. Europalet de 80 x 120 cm.
Sacos de papel con bolsa interior de plástico de 15 kg.

2.3. Conservación

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez utilizado el producto se recomienda mantener el envase cerrado y en las condiciones de conservación descritas.

3. APLICACIÓN

500 g de *Trebon Plus Tarta de Queso*

50 g de azúcar

100 g de margarina o mantequilla

150 g de huevos

1000 g de agua

Mezclar todos los ingredientes lentamente durante 2 minutos. Hornear a 190°C entre 45 y 60 minutos, dependiendo del tamaño de la pieza. El producto final puede congelarse si se desea.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	Polvo fino amarillo pálido	F-01
SABOR	Queso fresco	F-01
TEST APLICACIÓN	Correcto	T-65

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 5.000 ufc/g	ISO 4833:1991
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2
Mohos y levaduras	< 100 ufc/g	ISO 21527:2008
Lysteria monocytogenes	Ausencia/25 g	ISO 11290-2:2004

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	1847 KJ/100g	457 Kcal/100g
Proteínas (g/100 g)	4,8	±1
Hidratos de carbono (g/100 g)	64,3	±2
de los cuales		
Azúcares	40,6	±2
Almidón	23,2	±2
Polioles		
Lípidos (g/100 g)	15,5	±2
de los cuales		
Saturadas	10,0	±2
Monoinsaturadas	4,4	±1
Poliinsaturadas	0,7	±0,2
Ácidos grasos trans*	<1%	
Fibra dietética (g/100 g)		
Sal (g/100 g)	0,8	±0,2

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos		X	
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación (CE) 1829/2003 y la (CE) 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.