

	FICHA TÉCNICA TARTA DE QUESO NATURAL "TARQUESSIA DE LA MANCHA"	Tartesana, S.L Ctra. Toledo, s/n Malagón (Ciudad Real) Tel.: 926266410 / Fax.: 926266413 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> ES 20.41800/CR CE </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> Ed 04 23102012 pag 1/3 </div>
---	---	--

DEFINICIÓN Tarta de queso elaborada al horno con productos naturales, sin conservantes ni colorantes, con un agradable sabor a queso y un característico color tostado.

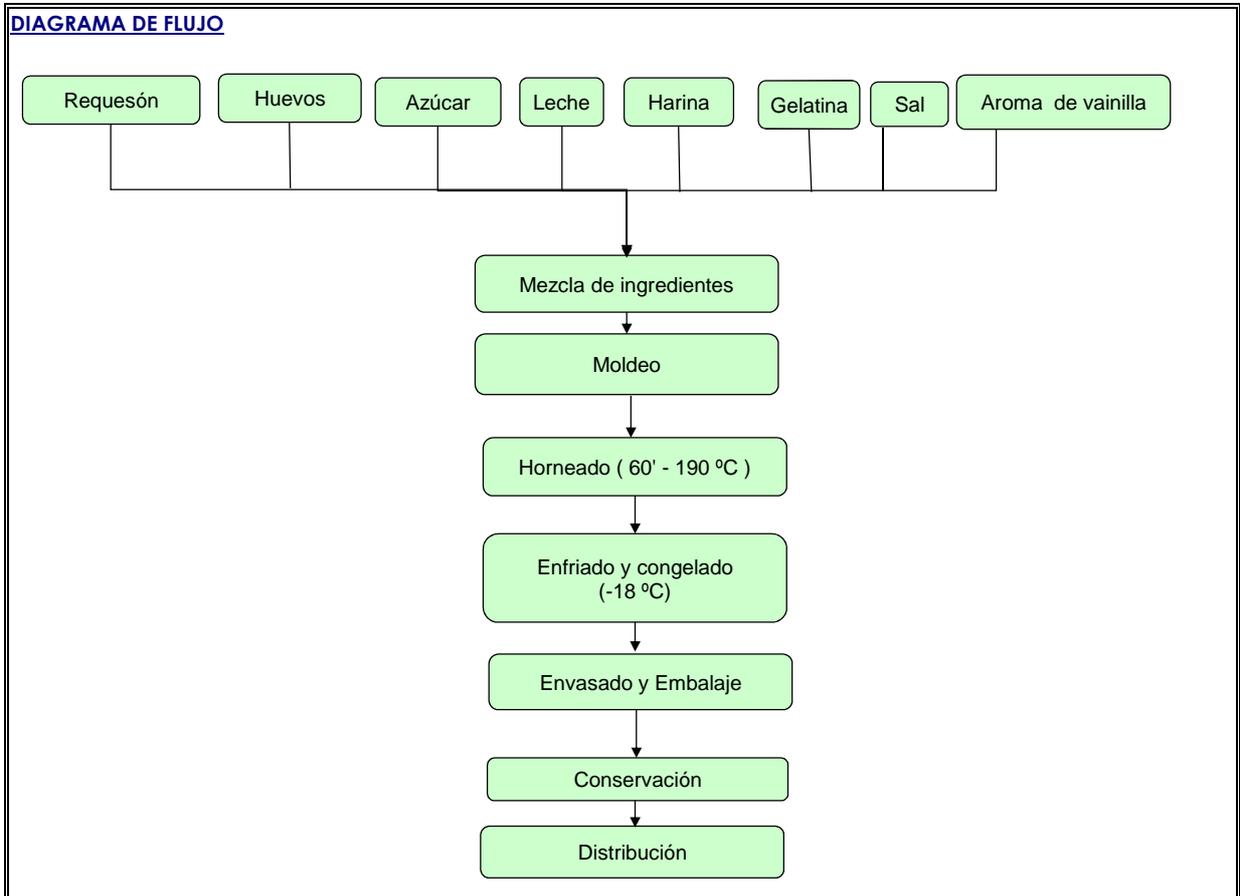
LISTA DE INGREDIENTES <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">INGREDIENTES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Requesón pasteurizado</td></tr> <tr><td>Huevo pasteurizado</td></tr> <tr><td>Azúcar</td></tr> <tr><td>Leche pasteurizada</td></tr> <tr><td>Harina de trigo</td></tr> <tr><td>Gelatina</td></tr> <tr><td>Sal</td></tr> <tr><td>Aroma de vainilla</td></tr> </tbody> </table>	INGREDIENTES	Requesón pasteurizado	Huevo pasteurizado	Azúcar	Leche pasteurizada	Harina de trigo	Gelatina	Sal	Aroma de vainilla	IMAGEN  <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div>
INGREDIENTES										
Requesón pasteurizado										
Huevo pasteurizado										
Azúcar										
Leche pasteurizada										
Harina de trigo										
Gelatina										
Sal										
Aroma de vainilla										

ANÁLISIS																																									
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Extracto Seco</td><td style="text-align: right;">> 45 %</td></tr> <tr><td>Humedad</td><td style="text-align: right;">< 55 %</td></tr> <tr><td>Grasa / Extracto Seco</td><td style="text-align: right;">> 30 %</td></tr> <tr><td>Proteína / Extracto Seco</td><td style="text-align: right;">> 15 %</td></tr> </tbody> </table>	ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO		Extracto Seco	> 45 %	Humedad	< 55 %	Grasa / Extracto Seco	> 30 %	Proteína / Extracto Seco	> 15 %	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">ANÁLISIS NUTRICIONAL (en 100 gr.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Energía</td><td style="text-align: right;">260 Kcal (1,076 KJ)</td></tr> <tr><td>Proteínas</td><td style="text-align: right;">7 gr.</td></tr> <tr><td>Grasas</td><td style="text-align: right;">16,4 gr.</td></tr> <tr><td> Saturada</td><td style="text-align: right;">9,7 gr.</td></tr> <tr><td>Acid. Grasos trans.</td><td style="text-align: right;">< 0,1 gr.</td></tr> <tr><td>Colesterol</td><td style="text-align: right;">61,5 mg.</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono</td><td style="text-align: right;">22 gr.</td></tr> <tr><td>Fibra Alimentaria</td><td style="text-align: right;">10,3 gr.</td></tr> <tr><td>Azucares totales</td><td style="text-align: right;">19,1 gr.</td></tr> <tr><td>Sodio</td><td style="text-align: right;">0,07 gr.</td></tr> <tr><td>Hierro</td><td style="text-align: right;">0,76 gr.</td></tr> <tr><td>Vitamina A</td><td style="text-align: right;">424 µg.</td></tr> <tr><td>Vitamina C</td><td style="text-align: right;">0,55 mg.</td></tr> <tr><td>Calcio</td><td style="text-align: right;">94 mg.</td></tr> </tbody> </table>	ANÁLISIS NUTRICIONAL (en 100 gr.)		Energía	260 Kcal (1,076 KJ)	Proteínas	7 gr.	Grasas	16,4 gr.	Saturada	9,7 gr.	Acid. Grasos trans.	< 0,1 gr.	Colesterol	61,5 mg.	Hidratos de Carbono	22 gr.	Fibra Alimentaria	10,3 gr.	Azucares totales	19,1 gr.	Sodio	0,07 gr.	Hierro	0,76 gr.	Vitamina A	424 µg.	Vitamina C	0,55 mg.	Calcio	94 mg.
ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO																																									
Extracto Seco	> 45 %																																								
Humedad	< 55 %																																								
Grasa / Extracto Seco	> 30 %																																								
Proteína / Extracto Seco	> 15 %																																								
ANÁLISIS NUTRICIONAL (en 100 gr.)																																									
Energía	260 Kcal (1,076 KJ)																																								
Proteínas	7 gr.																																								
Grasas	16,4 gr.																																								
Saturada	9,7 gr.																																								
Acid. Grasos trans.	< 0,1 gr.																																								
Colesterol	61,5 mg.																																								
Hidratos de Carbono	22 gr.																																								
Fibra Alimentaria	10,3 gr.																																								
Azucares totales	19,1 gr.																																								
Sodio	0,07 gr.																																								
Hierro	0,76 gr.																																								
Vitamina A	424 µg.																																								
Vitamina C	0,55 mg.																																								
Calcio	94 mg.																																								
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Escherichia coli</td><td style="text-align: right;">< 10 ufc/gr.</td></tr> <tr><td>Staphilococcus aureus</td><td style="text-align: right;">< 10 ufc/gr.</td></tr> <tr><td>Salmonella</td><td style="text-align: right;">Ausencia / 25 gr.</td></tr> <tr><td>Listeria monocytogenes</td><td style="text-align: right;">Ausencia / 25 gr.</td></tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">(ufc = training units of colonies)</p>	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		Escherichia coli	< 10 ufc/gr.	Staphilococcus aureus	< 10 ufc/gr.	Salmonella	Ausencia / 25 gr.	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 gr.																															
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO																																									
Escherichia coli	< 10 ufc/gr.																																								
Staphilococcus aureus	< 10 ufc/gr.																																								
Salmonella	Ausencia / 25 gr.																																								
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 gr.																																								

FORMATOS							
Forma rectangular. Color de la superficies: amarillo tostado.							
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">PRESENTACIÓN</th> <th style="text-align: center;">DIMENSIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1,5 Kg. de peso aproximado</td> <td style="text-align: center;">(275 x 180 x 35) mm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0,5 kg. de peso aproximado</td> <td style="text-align: center;">(166 x 75 x 40) mm</td> </tr> </tbody> </table>	PRESENTACIÓN	DIMENSIONES	1,5 Kg. de peso aproximado	(275 x 180 x 35) mm	0,5 kg. de peso aproximado	(166 x 75 x 40) mm	
PRESENTACIÓN	DIMENSIONES						
1,5 Kg. de peso aproximado	(275 x 180 x 35) mm						
0,5 kg. de peso aproximado	(166 x 75 x 40) mm						

	FICHA TÉCNICA	Tartesana, S.L Ctra. Toledo, s/n Malagón (Ciudad Real) Tel.: 926266410 / Fax.: 926266413
	TARTA DE QUESO NATURAL	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> ES 20.41800/CR CE </div>
"TARQUESSIA DE LA MANCHA"		Ed 04 23102012 pag 1/3

LOGÍSTICA		
Ref. Artículo	1001501	1000501
Código de barras (EAN 13)	842019790002 0	842019790003 7
Imagen		
Capacidad del embalaje	1 blister de 1'5 Kg.	1 blister de 0'5 Kg.
Dimensiones del embalaje	325 x 235 x 50 mm	213 x 115 x 50 mm
Peso bruto	1,85 Kg. Approx.	0,55 Kg. Approx.
Peso neto	1,5 Kg. Approx.	0,5 Kg. Approx.
Altura del palet	1.540 mm	1.540 mm
Tartas por caja	4	12
Cajas por capa	9	9
Capas por palet	5	5
Dimensiones de la caja	375 x 265 x 285 mm	375 x 265 x 285 mm
Código de barras (EAN 14)	4842019790002 8	1842019790003 4
Condiciones almacenamiento	Congelada a -18°C. Una vez descongelada mantener refrigerada como máximo 7 días y no volver a congelar.	



	<p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA</p> <p style="text-align: center;">TARTA DE QUESO NATURAL</p> <p style="text-align: center;">"TARQUESSIA DE LA MANCHA"</p>	<p style="text-align: right;">Tartesana, S.L Ctra. Toledo, s/n Malagón (Ciudad Real) Tel.: 926266410 / Fax.: 926266413</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>ES 20.41800/CR CE</p> </div> <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> <p>Ed 04 23102012 pag 1/3</p> </div>
---	--	--

<p><u>PROCESO DE FABRICACIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Ingredientes: Requesón, huevo, azúcar, leche, harina, gelatina, aroma de vainilla y sal. -Amasado: Los ingredientes se mezclan y posteriormente se amasan. -Moldeado: Se dosifica la masa automáticamente en moldes rectangulares. -Horneado: Se calienta durante 60 minutos a 190 ° C -Enfriado y congelado: a -18 °C -Envasado y embalaje: Cada tarta se coloca en su envase correspondiente y a continuación en una caja de cartón. -Conservación: almacenamiento en cámaras frías a -22 °C -Distribución: en vehículos congeladores a -18 °C
--

<p><u>COMPAÑÍA ELABORADORA</u></p> <p>TARTESANA, S.L. Carretera de Toledo, s/n 13420 – MALAGÓN (Ciudad Real) País de origen: ESPAÑA Nº Registro Alimentario: ES - 20.41800/CR - EU</p>
--