FICHA TÉCNICA
CREMA QUESO CHEESE CAKE

TÍTULO		Fecha jun-26

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Denominación: Crema queso Galmesán especial para Tarta de Queso
Marca: Galmesán
Tratamiento: Fundido 90ºC
Origen de la leche: Galicia (España)
Presentaciones:
Cubo 1Kg // Cubo 5kg

2.- DATOS DE LA EMPRESA

Razón Social: GALMESANO SL
Dirección Comercial: Lugar de Teiraboa SN 15810 Arzúa (A Coruña)
Dirección del Centro de Fabricación: Lugar de Teiraboa SN 15810 Arzúa (A Coruña)
CIF: B70478516 RGSEAA: 15.008204/C
Teléfono: 981508078 Página web: www.galmesan.es

Gerente: Mª del Carmen Cano González	Email: gerencia@galmesan.es	Tlf: 679506501
Administración: Verónica Rivas	Email: administracion@galmesan.es	Tlf: 981508078
Comercial: Luis Otero	Email: comercial@galmesan.es	Tlf: 686995141

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Queso Galmesán		Elaboración propia
Agua	Líquida	Proveedor aprobado
Nata de leche	Líquida	Elaboración propia
Sales fundentes (polifosfato, citrato de sodio)	Polvo	Proveedor aprobado
Estabilizantes (carragenina, carboximetilcelulosa)	Polvo	Proveedor aprobado
Conservador (sorbato de potasio)	Polvo	Proveedor aprobado

Ninguna de las materia primas e ingredientes utilizados en la elaboración de este producto ha sido ionizada ni obtenida a partir de organismos modificados genéticamente.

LISTA ALBA SI= PRESENCIA NO= AUSENCIA

	SI	NO		SI	NO
Proteína láctea de vaca	X		Apio y Derivados		X
Lactosa/azúcar láctea	X		AHB/THB (E320-E321)		X
Huevo de gallina y Derivados	X		Acido benzoico (E210->E213)		X
Soja y Derivados		X	Parabenceno (E214->E219)		X
Aceite de soja		X	Tartrazina (E102)		X
Gluten		X	Amarillo anaranjado (E110)		X
Trigo		X	Azorubina,Carmoisina		X
Arroz		X	Amaranto (E123)		X
Sacarosa		X	Rojo Cochinilla A (E124)		X
Buey y Derivados		X	Acido sórbico (E200->E203)		X
Cerdo y Derivados		X	Canela		X
Pollo y Derivados		X	Vanillina		X
Pescado y Derivados		X	Legumbres		X
Mariscos/Crustáceos y Derivados		X	Cacahuetes y derivados		X
Gelatina		X	Frutos secos con cáscara		X
Fructosa		X	Glutamato		X
Maiz y Derivados		X	Sulfitos (E220->E227)		X
Levadura		X	Mostaza y Derivados		X
Cacao		X	Leche de Vaca y Derivados	X	
Sesamo o derivado		X			

4.- PRODUCTO TERMINADO		
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		
MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO (R. 1441/2007)	TÉCNICA ANALÍTICA
Escherichia coli B- Glucoronidasa u.f.c. // g.	n=5, c=2, m=100 ufc/g M= 1000 ufc/g	PNT-AL-14
Staphylococcus coagulasa positivo u.f.c // g.	n=5, c=2, m=10 ufc/g M= 100 ufc/g	PNT-AL-09
Salmonella	ausencia/25g	PNT-AL-14
Listeria monocytogenes u.f.c. // 25 g	ausencia/25g	PNT-AL-11
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	TÉCNICA ANALÍTICA
Proteínas	8%	Met. Kjenldahl
Materia Grasa	16%	Hidrólisis y Soxhlet
Extracto Seco	40%	Gravimetría
MARCADO E IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD		
Impreso en etiqueta que acompaña al queso. **Identificación de lote:** aa/día juliano/fabricación **Fecha de consumo preferente:** 30 días		
TRANSPORTE		
Refrigerado entre 4ºC y 8ºC		
CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO		
Una vez abierto consumir en 3 días		

Responsable de Calidad:
María del Carmen Cano González

