	MASA TRES QUESOS	Fecha: 11/08/2021 Código: FER.FTA.056 Página: 1 de 2 Revisión: 01
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 11/08/2021	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 11/08/2021	Aprobado por: Gerente Fecha: 11/08/2021

FICHA TECNICA

DENOMINACIÓN

MASA TRES QUESOS

DESCRIPCIÓN

Producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, aditivo y/o coadyuvante tecnológico, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

INGREDIENTES

Harina de **trigo**, agua, queso Cheddar (**Mezcla de queso cheddar fundido** (44%) (agua, **suero de queso** (20%) **cheddar** (5%) (**leche**, sal), **leche desnatada**, maltodextrina, antioxidante (E339), **nata**, espesante (E1450, E1442, E415), sal), agua, emulsión lipídica (agua, aceite vegetal (de palma), emulgente (E481), colorante (E160b), espesantes (E1450, E1442, maltodextrina, sal, corrector de acidez (E331), aromatizante (levadura, extracto de levadura, maltodextrina de maíz, maltodextrina de patata, aceite vegetal (de **soja**), espesante (E1450, E1442), aromatizante natural), antioxidante (E339), colorantes (E160c, E160a), corrector de acidez (E338), emulgente, (E471), corrector de acidez (E270)), queso azul (**Leche** de vaca, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos y Penicillium Roqueforti), Queso edam (**Leche** de vaca pasteurizada, sal, cultivos lácteos, cloruro cálcico y cuajo microbiano), dextrosa, harina pregelatinizada de **trigo**, correctores de acidez (E-341,E-339), espesantes (E-412, E-466), emulgentes (E-472e), lecitina de **soja**, extracto de malta de **cebada**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), enzimas, sal marina, levadura y goma xantana.

FORMATO/ENVASADO

16 Kg/ unidad. Bolsa plástica apta para uso alimentario y caja

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(por 100 g)

VALOR ENERGÉTICO KJ / Kcal	907 / 217
GRASAS	11,00
de las cuales saturados	7,25
HIDRATOS DE CARBONO	20,20
de los cuales azúcares	10,10
FIBRA ALIMENTARIA	1,74
PROTEINAS	12,8
SAL	1,18

CONSERVACIÓN

Almacenar con el envase intacto en el congelador entre -12°C y -18°C. Temperatura de almacenamiento recomendada <-18°C.

CONSUMO PREFERENTE


3 meses en congelador desde la fecha de fabricación dentro del embalaje original sin abrir y dañar. 3 días tras descongelación

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

	Como Ingrediente	Contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-

1

MASA DE FERMENTO S.L.
B93627743

	MASA TRES QUESOS	Fecha: 11/08/2021 Código: FER.FTA.056 Página: 2 de 2 Revisión: 01
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 11/08/2021	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 11/08/2021	Aprobado por: Gerente Fecha: 11/08/2021

Huevos y productos a base de huevo	-	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	+	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	+
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	+
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-
- : Ausencia +: Presencia		

OGM

No contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003.

IRRADIACIÓN

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante.