	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-002
	Crema de torta fundido con pimientos de piquillos Torta cream with piquillo pepper	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	15
		Página: Page:	1 de 3

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con torta de oveja, queso natural y pimientos del piquillo. Producto esterilizado. <i>Product made with sheep torta, natural cheese and piquillo pepper. Sterilized product.</i>
-----------------------------------	--

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa o para untar. <i>Direct consumption without any previous preparation or ready to spread</i>
--------------	---


Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten Alérgenos: derivados de leche, huevo. <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non- irradiated product. Gluten free</i> <i>Allergens: milk derivatives, eggs.</i>
--	---

Ingredientes <i>Ingredients</i>	<p>Pimiento del piquillo 51% (Pimiento del piquillo, agua, azúcar, sal, acidulante: ácido cítrico), QUESO fundido con TORTA de oveja 20% (QUESO de oveja 15% (LECHE pasteurizada de oveja, cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos) y TORTA de oveja 30%, NATA, sales de fundido (citratos de sodio, polifosfato) y conservador (sorbato potásico)), QUESO fundido 20% (QUESO 50% (LECHE pasteurizada de oveja y vaca, cuajo, cloruro cálcico, fermentos lácticos y lisozima de HUEVO), fermentos lácticos, NATA, sales de fundido (citratos de sodio, polifosfatos), y conservador (sorbato potásico)), almidón, aceite de oliva, sal, azúcar.</p> <p><i>Piquillo pepper 51% (piquillo peppers, water, sugar, salt, acidulant: citric acid), CHEESE cream with TORTA CHEESE cream melted 20% (Sheep CHEESE 15% (pasteurized sheep MILK, calcium chloride, rennet and lactic ferments) and sheep TORTA 30%, CREAM, melting salts (sodium citrates, polyphosphates) and preservative (potassium sorbate)), natural CHEESE cream (50% CHEESE (Sheep and cow pasteurized MILK, vegetable rennet, calcium chloride, lactococcus lactis and EGG lysozyme), lactococcus lactis, CREAM, emulsifying salts (sodium citrate, polyphosphate) and preservatives (potassium sorbate)), starch, olive oil, salt, sugar.</i></p>
------------------------------------	--

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Rojo anaranjado <i>Oranged red</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físico químicos <i>PHysicochemical parameters</i>	pH 5.0±0.5 determinado a 25°C <i>pH 5.0±0.5 determitaded to 25°C</i>
	Actividad del agua (aw):0.977±0.35 <i>Water activity (aw):0.977±0.35</i>

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesopHyll</i>	< 1000 ufc/g < 1000 cfu/g
	Mohos <i>Molds</i>	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes <i>Coliform</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>
	Listeria	Ausencia en 25 g




	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-002
	Crema de torta fundido con pimientos de piquillos Torta cream with piquillo pepper	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	15
		Página: Page:	2 de 3


	<i>Listeria</i>	<i>Absence in 25 g</i>
	Escherichia Coli	Ausencia en 25 g
	<i>Escherichia Coli</i>	<i>Absence in 25 g</i>

Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	627kJ /150kcal
	Grasas <i>Fats</i>	11.2 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	3.13 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	8.17 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	2.63 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	4.87 g
Sal <i>Salt</i>	2.30 g	

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	La fecha de consumo preferente es de 36 meses para monodosis de 23g y 70g y para las latas. Y de 24 meses para los tarros de cristal. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días. <i>The minimum durability date is 36 months for the 23g and 70g unit doses and cans. And 24 months for the crystal jar. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3 days.</i>
---	--

Envases <i>Containers</i>	El envase está compuesto de aluminio lacado. <i>The container is made of lacquered aluminum.</i>
	El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada. <i>The container is made of varnished electrolytic tin.</i>
	El envase está fabricado de vidrio. La tapadera está compuesta de hojalata electrolítica simple reducida. <i>The container is made of glass. The cover is made of simple reduced electrolytic tin.</i>

Elaborado por: <i>Made by:</i>  María Morcillo Chamizo	Revisado por: <i>Revised by:</i>  Teresa Barragán Domínguez	Aprobado por: <i>Approved by:</i>  Carlos Carranco Benítez
--	---	--

	Ficha técnica / <i>Technical sheet</i>		Cód.: Cod.:	FT-002
	Crema de torta fundido con pimientos de piquillos <i>Torta cream with piquillo pepper</i>		Fecha: Date:	17/08/2021
			Versión: Version:	15
			Página: Page:	3 de 3