

FICHA TÉCNICA ROCA DE TARTA DE QUESO





ROCA DE TARTA DE QUESO

La tarta de queso es uno de los postres más emblemáticos del norte de España, siendo el queso en sus diferentes variedades presentes a lo largo de toda nuestra geografía, el principal protagonista.

Rocas crujientes de galleta, chocolate blanco, queso y arándanos.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Roca de chocolate blanco
- ✓ Galleta, barquillo, queso y arándanos
- ✓ Sabor tarta de queso
- ✓ Producto patentado y protegido
- ✓ Peso 180 gr
- ✓ 16 rocas aprox por caja



Normativa

- ✓ Real decreto 496/2010
- ✓ Reglamento (CE) N° 1441/2007
- ✓ Reglamento (UE) 1169/2011
- ✓ Registro sanitario RGSEAA 20.04767/0

INGREDIENTES

Mezcla: Chocolate blanco 29,6% (azúcar, manteca de cacao, leche desnatada en polvo, materia grasa láctea, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla), galleta (harina de trigo, azúcar, materia grasa láctea anhidra, lactosa (leche), proteínas de la leche, sal, extracto de malta (cebada), gasificante E500ii), arándanos enteros deshidratados (arándanos, azúcar, aceite de girasol), galleta (harina de trigo 74 %, azúcar, aceite de girasol alto oleico 9,5 %, jarabe de glucosa y fructosa, suero de leche en polvo, gasificantes (carbonatos de amonio, carbonatos de sodio), sal, emulgente (lecitinas de soja), agente de tratamiento de la harina (metalbisulfito sódico), aroma), manteca de cacao, aroma natural de queso de cabra (leche y derivados, maltodextrina), queso azul liofilizado 0,5% (leche, sal, enzima láctea, enzima de envejecimiento, cuajo, vino Rabosso Passito y arándanos en la corteza).

VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales medios / 100 gr	
Valor energético	2625 KJ / 628 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	40 gr 17 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	72 gr 52 gr
Proteínas	9 gr
Sal	< 0.1 gr

ALÉRGENOS



LECHE



HUEVOS



SOJA

FRUTOS DE
CÁSCARA

GLÚTEN

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18°C como temperatura óptima
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	< 4 meses

LEGISLACIÓN

LEGISLACIÓN Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

Real Decreto 496/2010 de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería

REGLAMENTO (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Nº DE REGISTRO SANITARIO RGSEAA: 20.04767/0

FORMATOS

Caja de rocas de 180 gr



16 rocas de tarta de queso aprox
Peso 180 gr

Medidas



Caja de rocas de 50 gr (formato de evento)



5 rocas de tarta de queso aprox
Peso 50 gr

Medidas



DATA SHEET

ROCK CHEESE

CAKE





ROCK CHEESE CAKE

Cheesecake is one of the most emblematic desserts in northern Spain, with cheese in its different varieties present throughout our geography being the main protagonist.

Crunchy biscuit rocks, white chocolate, cheese and blueberries.



FEATURES

- ✓ White chocolate rock
- ✓ Biscuit, waffle, cheese and blueberries
- ✓ Cheesecake flavor
- ✓ Patented and protected product
- ✓ Weight 180g
- ✓ 16 rocks approx per box



Normative

- ✓ Royal decree 496/2010
- ✓ Regulation (EC) No. 1441/2007
- ✓ Regulation (EU) 1169/2011
- ✓ Sanitary registration RGSEAA 20.04767/0

INGREDIENTS

Blend: White chocolate 29.6% (sugar, cocoa butter, skimmed milk powder, milk fat, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavouring), biscuit (wheat flour, sugar, anhydrous milk fat, lactose (milk), milk proteins, salt, malt extract (barley), raising agent E500ii), dried whole blueberries (blueberries, sugar, sunflower oil), biscuit (wheat flour 74%, sugar, high oleic sunflower oil 9.5%, Glucose-Fructose Syrup, Whey Powder, Raising Agents (Ammonium Carbonates, Sodium Carbonates), Salt, Emulsifier (Soy Lecithins), Flour Treatment Agent (Sodium Metal Bisulfite), Flavouring), cocoa butter, natural flavor of goat cheese (milk and derivatives, maltodextrin), freeze-dried blue cheese 0.5% (milk, salt, milk enzyme, aging enzyme, rennet, Rabosso Passito wine and blueberries in the rind).

NUTRITIONAL VALUES

Average nutritional values / 100 gr	
Energetic value	2625 KJ / 628 Kcal
Fats	40 gr
of which saturates	17 gr
Carbohydrates	72 gr
of which sugars	52 gr
Protein	9 gr
Salt	< 0.1 gr

ALLERGENS



MILK



EGGS



SOY



NUTS



GLUTEN

CONSERVATION AND EXPIRY

CONSERVATION	Between 14 and 18°C as optimal temperature
PREFERRED CONSUMPTION DATE	< 7 months

LEGISLATION

LEGISLATION AND SANITARY REGISTRATION NUMBER
Royal Decree 496/2010 of April 30, which approves the quality standard for confectionery, pastry, pastry and confectionery products
REGULATION (CE) Nº 1441/2007 of the Commission, of December 5, 2007, which modifies Regulation (CE) Nº 2073/2005 relative to the microbiological criteria applicable to food products.
REGULATION (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011, on food information provided to the consumer.
SANITARY RESGITRATION NUMBRE RGSEAA: 20.04767/0

FORMATS

180 gr box of rocks



Approx 16 cheesecake rocks
Weight 180 gr

Measures



50 gr box of rocks (event format)



5 cheesecake rocks approx.
Weight 50 gr

Measures



COMMERCIAL INFORMATION

- ✓ Minimum order 30 boxes of the same flavor
- ✓ 8 Boxes per pallet. Total individual boxes: 240 ud
- ✓ Free shipping included to any point in mainland Spain
- ✓ Single channel box 410 X 410 X 410mm



410x410x410 mm



1000 x 1000 x 100 mm
Length x height x width aprox

