

AC ALEX CORDOBES	DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS											Cód: IT.CA.01		
												Fecha: SEP-26		
												Revisión:06		
	GLUTEN	FRUTOS CON CÁSCARA	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	SULFITOS	SOJA	PESCADO	SÉSAMO	MOSTAZA	MOLUSCOS	LÁCTEOS	HUEVOS	APIO	ALTRAMUCES
BOMBÓN GIANDUJA	T	X								X				
BOMBÓN LIMÓN	T	T								X				
LOKUM LIMÓN														
TARTELETA NARANJA	X				X	T			T		X	X		
PASTA CHOUX	X	PISTACHO		T		T		T	T		X	X		
TARTA QUESO Y SÉSAMO BLANCO	X	T			X	X		X			X	X		
X = CONTIENE	T = PUEDE CONTENER TRAZAS DE													
En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.														
Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.														
GLUTEN	FRUTOS CON CÁSCARA	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	SULFITOS	SOJA	PESCADO	SÉSAMO	MOSTAZA	MOLUSCOS	LÁCTEOS	HUEVOS	APIO	ALTRAMUCES	Lourdes Ramos Buendía. Resp. Calidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

COD: 025	TARTELETA DE NARANJA AC
----------	-------------------------

1. DATOS DE LA EMPRESA

Nombre o razón social	AC Cakes SL
Número R.S.I	No aplica (venta directa a consumidor final según RD 191/2011). El establecimiento está autorizado y controlado por la autoridad sanitaria competente.
Domicilio social	Centro Comercial BurgoCentro I, local 106 C/ Comunidad de Madrid, 41 Las Rozas de Madrid (Madrid) CP:28231
Lugar de producción	Centro Comercial BurgoCentro I, local 106 C/ Comunidad de Madrid, 41 Las Rozas de Madrid (Madrid) CP:28231
Teléfono	900 999 159
Web	https://alexcordobes.es/

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Foto del producto	
Ingredientes	Labneh AC (yogur griego escurrido con 10% de grasa, concentrado de naranja AC 2%(100% naranjas exprimidas, azúcar)), macedonia de cítricos (48% pomelo, 32% naranja, 12,8% limón, 7,2% lima), masa sableé AC (harina acondicionada de TRIGO panificable, mantequilla (LECHE), azúcar blanquilla finamente pulverizada con almidón de maíz, HUEVO pasteurizado (HUEVO de gallina, conservador (E202), antioxidante (E330)), sal marina (sal marina, antiaglomerante (E536))), gel naranja sanguina 6,8% (77,9% puré de naranja sanguina (100% puré de naranja sanguina congelado), azúcar, agar-agar en polvo), gel de mandarina (77.9% puré de

	mandarina (100% puré de mandarina congelado), azúcar, agar-agar en polvo), gel de lima (39% puré de lima (100% zumo y pulpa de lima congelado), agua, azúcar, agar-agar en polvo), gel de yuzu (azúcar, agua, jarabe de glucosa-fructosa, corteza de limón confitada 20% (corteza de limón 52 %, jarabe de glucosa-fructosa, azúcar, zumo concentrado de limón, conservante (E220 (SULFITOS))), zumo concentrado de limón 2%, zumo yuzu en polvo 0,5% (maltodextrina, zumo de yuzu), acidulante (E330), estabilizante (E440), gelificante (E406), aroma natural, producto alimenticio colorante (concentrado de manzana, cártamo, limón), colorante (E161b), antioxidante (E300), conservador (E202)), <i>Mentha spicata</i> , <i>Tagetes sp.</i>	
Descripción del proceso de producción	Recepción y control de materias primas Pesado y formulación Mezclado Formado Horneado Enfriamiento Decoración/acabado final Envasado Almacenamiento y distribución	
Caducidad primaria	3 días desde la fecha de elaboración, en refrigeración (0 °C a 5 °C)	
Caducidad secundaria	No aplica	
Condiciones de conservación	Conservar refrigerada entre 0 y 5°C.	
Uso Esperado	Listo para consumo.	
Destino	Consumidor final. Los productos son aptos para la población en general, excepto para los consumidores con sensibilidad o alergia al GLUTEN, LECHE, HUEVO, SULFITOS o a los otros alérgenos de declaración obligatoria.	
Peso (Fijo)	86 gramos	
Características microbiológicas: Parámetros y límites	Reglamento (CE) 2073/2005: Listeria monocytogenes No Detectado/25g Criterio interno: Salmonella spp No Detectado/25g Escherichia coli: 100 ufc/g	
OMGs/Radiaciones ionizantes	No contiene/No aplica	
Características físico-químicas	N/A	
Características organolépticas	Olor	Característico a macedonia de cítricos, sin olores extraños ni rancios.
	Color	Los propios de las frutas que lleva como ingredientes sobre una crema labneh y masa sableé.
	Apariencia	Producto elaborado con base de masa sableé con labneh decorada con una macedonia y geles de cítricos.
	Textura	Suave, cremosa y firme, con base de masa sableé crujiente.
Valores medios por cada 100 gramos.	Energía (kcal)	189,9 kcal
	Energía (Kj)	690,9 Kj
	Grasas (g)	9,1 g
	saturadas (g)	6,2 g
	Hidratos de carbono (g)	16,1 g
	Azúcares (g)	12,3 g
	Proteínas (g)	5,8 g
	Sal (g)	0,1 g

Declaración de alérgenos:	Contiene	No contiene	Presencia en la fábrica de / Contiene trazas de
Cereales que contengan gluten	Trigo		
Crustáceos y derivados		X	
Huevos y derivados	X		
Pescado y derivados		X	
Cacahuets y derivados		X	
Soja y derivados			Contiene trazas
Leche y sus derivados	X		
Frutos de cáscara		X	
Apio y derivados		X	
Mostaza y derivados			Contiene trazas
Granos de sésamo y derivados		X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l en términos de SO ₂ total.	X		
Altramuces y derivados		X	
Moluscos y derivados		X	

3. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Envase PRIMARIO	Caja rectangular de cartón serigrafiada	
-----------------	---	--

4. FORMATOS

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	ESTADO	PESO APROXIMADO	FORMATO EMBALAJE
0				

5. NORMATIVA APLICABLE

Este producto cumple con la siguiente normativa: R (CE) 853/2004 que establece normas específicas de higiene para alimentos de origen animal R (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; R (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por los que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes; R (CE) 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor; R (CE) 1829/03 y 1830/03 sobre alimentos modificados genéticamente.

6. ELABORADO POR:

Nombre	Lourdes Ramos Buendía
Cargo	Responsable de calidad
Correo electrónico	calidad@alexcordobes.es

7. APROBADO POR:

Nombre	David Cordobés González
Cargo	Director de calidad
Correo electrónico	david@alexcordobes.es

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

COD: 026	PASTA CHOUX AC
----------	----------------

1. DATOS DE LA EMPRESA

Nombre o razón social	AC Cakes SL
Número R.S.I	No aplica (venta directa a consumidor final según RD 191/2011). El establecimiento está autorizado y controlado por la autoridad sanitaria competente.
Domicilio social	Centro Comercial BurgoCentro I, local 106 C/ Comunidad de Madrid, 41 Las Rozas de Madrid (Madrid) CP:28231
Lugar de producción	Centro Comercial BurgoCentro I, local 106 C/ Comunidad de Madrid, 41 Las Rozas de Madrid (Madrid) CP:28231
Teléfono	900 999 159
Web	https://alexcordobes.es/

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Foto del producto	
Ingredientes	Pasta choux AC 54% (HUEVO pasteurizado (HUEVO de gallina, conservador (E202), antioxidante (E330)), harina acondicionada de TRIGO panificable, mantequilla (LECHE), agua, LECHE natural 1% MG, azúcar, sal marina (sal marina, antiaglomerante (E536)), crema de queso AC (queso crema 24,5% (LECHE , nata (LECHE), sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202)), nata (Nata (LECHE), proteínas de la leche (LECHE), estabilizantes (E407, E460, E466)), HUEVO pasteurizado (HUEVO de gallina, conservador (E202), antioxidante (E330)), pistacho repelado verde, queso blanco pasteurizado 9,6% (mazada (LECHE), LECHE de vaca, nata (LECHE), lactosa (LECHE), sal, estabilizante (E407), conservador (E-200) y fermentos lácticos), azúcar, almidón de maíz (E1422), <i>Aloysia citrodora</i>), craquelín AC (azúcar, harina acondicionada de TRIGO panificable, mantequilla (LECHE), pistacho repelado verde).
Descripción del proceso de producción	Recepción y control de materias primas Pesado y formulación Mezclado Formado Horneado Enfriamiento Decoración/acabado final

	Envasado Almacenamiento y distribución	
Caducidad primaria	3 días desde la fecha de elaboración, en refrigeración (0 °C a 5 °C)	
Caducidad secundaria	No aplica	
Condiciones de conservación	Conservar refrigerada entre 0 y 5°C.	
Uso Esperado	Listo para consumo.	
Destino	Consumidor final. Los productos son aptos para la población en general, excepto para los consumidores con sensibilidad o alergia al GLUTEN, LECHE, HUEVO, SULFITOS o a los otros alérgenos de declaración obligatoria.	
Peso (Fijo)	21 gramos	
Características microbiológicas: Parámetros y límites	Reglamento (CE) 2073/2005: Listeria monocytogenes No Detectado/25g Criterio interno: Salmonella spp No Detectado/25g Escherichia coli: 100 ufc/g	
OMGs/Radiaciones ionizantes	No contiene/No aplica	
Características físico-químicas	N/A	
Características organolépticas	Olor	Lácteo y herbáceo, sin olores extraños ni rancios.
	Color	Dorado en la superficie por el horneado.
	Apariencia	Producto elaborado con base de pasta choux relleno de crema de tarta de queso y crocanti de pistacho. Superficie agrietada sin exudados visibles.
	Textura	Capa exterior crujiente, interior cremoso y crocanti.
Valores medios por cada 100 gramos.	Energía (kcal)	295,9 kcal
	Energía (Kj)	1232,6 Kj
	Grasas (g)	20,5 g
	saturadas (g)	11,8 g
	Hidratos de carbono (g)	21,2 g
	Azúcares (g)	10,2 g
	Proteínas (g)	5,9 g
	Sal (g)	0,3 g

Declaración de alérgenos:	Contiene	No contiene	Presencia en la fábrica de / Contiene trazas de
Cereales que contengan gluten	Trigo		
Crustáceos y derivados		X	
Huevos y derivados	X		
Pescado y derivados		X	
Cacahuets y derivados			X
Soja y derivados			X
Leche y sus derivados	X		
Frutos de cáscara	Pistachos		
Apio y derivados		X	
Mostaza y derivados			X
Granos de sésamo y derivados			X

Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l en términos de SO₂ total.		X	
Altramuces y derivados		X	
Moluscos y derivados		X	

3. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Envase PRIMARIO	Caja rectangular de cartón serigrafiada	
------------------------	---	--

4. FORMATOS

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	ESTADO	PESO APROXIMADO	FORMATO EMBALAJE
0				

5. NORMATIVA APLICABLE

Este producto cumple con la siguiente normativa: R (CE) 853/2004 que establece normas específicas de higiene para alimentos de origen animal R (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; R (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por los que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes; R (CE) 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor; R (CE) 1829/03 y 1830/03 sobre alimentos modificados genéticamente.

6. ELABORADO POR:

Nombre	Lourdes Ramos Buendía
Cargo	Responsable de calidad
Correo electrónico	calidad@alexcordobes.es

7. APROBADO POR:

Nombre	David Cordobés González
Cargo	Director de calidad
Correo electrónico	david@alexcordobes.es

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

COD: 027	TARTA DE QUESO Y TOFFE DE SÉSAMO BLANCO
----------	---

1. DATOS DE LA EMPRESA

Nombre o razón social	AC Cakes SL
Número R.S.I	No aplica (venta directa a consumidor final según RD 191/2011). El establecimiento está autorizado y controlado por la autoridad sanitaria competente.
Domicilio social	Centro Comercial BurgoCentro I, local 106 C/ Comunidad de Madrid, 41 Las Rozas de Madrid (Madrid) CP:28231
Lugar de producción	Centro Comercial BurgoCentro I, local 106 C/ Comunidad de Madrid, 41 Las Rozas de Madrid (Madrid) CP:28231
Teléfono	900 999 159
Web	https://alexcordobes.es/

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Foto del producto	
Ingredientes	Queso blanco pasteurizado 24,9% (mazada (LECHE), LECHE de vaca, nata (LECHE), lactosa (LECHE), sal, estabilizante (E407), conservador (E-200) y fermentos lácticos), toffe de sésamo blanco AC 23,5% (Nata (Nata (LECHE)) proteínas de la leche (LECHE), estabilizantes (E407, E460, E466), azúcar, tahini natural 11,1% (100% semillas trituradas de sésamo), mantequilla (LECHE)), nata (Nata (LECHE)), galleta maría (harina de TRIGO, azúcar, grasa de palma, jarabe de glucosa y fructosa, suero de LECHE en polvo, gasificantes (E503, E500), sal, emulgente (E322 (SOJA)), agente de tratamiento de la harina (METABISULFITO sódico), aroma.), HUEVO pasteurizado (HUEVO de gallina, conservador (E202), antioxidante (E330)), azúcar, mantequilla (LECHE), crujiente de sésamo AC 1,6% (62,5% semillas de sésamo blanco (<i>Sesamun orientale</i> y <i>Sesamun Indicum</i>), edulcorante (E953)).

Descripción del proceso de producción	Recepción y control de materias primas Pesado y formulación Mezclado Formado Horneado Enfriamiento Decoración/acabado final Envasado Almacenamiento y distribución		
Caducidad primaria	5 días desde la fecha de elaboración, en refrigeración (0 °C a 5 °C)		
Caducidad secundaria	No aplica		
Condiciones de conservación	Conservar refrigerada entre 0 y 5°C.		
Uso Esperado	Listo para consumo.		
Destino	Consumidor final. Los productos son aptos para la población en general, excepto para los consumidores con sensibilidad o alergia al GLUTEN, LECHE, HUEVO, SOJA, SULFITOS o a los otros alérgenos de declaración obligatoria.		
Peso (Fijo)	320 gramos, 160 gramos		
Características microbiológicas: Parámetros y límites	Reglamento (CE) 2073/2005: Listeria monocytogenes No Detectado/25g Criterio interno: Salmonella spp No Detectado/25g Escherichia coli: 100 ufc/g		
OMGs/Radiaciones ionizantes	No contiene/No aplica		
Características físico-químicas	N/A		
Características organolépticas	Olor	Característico a queso, toffe y sésamo, sin olores extraños ni rancios.	
	Color	Crema claro uniforme, ligeramente dorado en la superficie por el horneado.	
	Apariencia	Producto elaborado con base de galleta compacta y capa superior cremosa y homogénea. Presenta un crujiente de sésamo en la superficie, sin grietas ni exudados visibles.	
	Textura	Suave, cremosa y firme, con base de galleta crujiente o ligeramente blanda según conservación	
Valores medios por cada 100 gramos.	Energía (kcal)	350,8 kcal	
	Energía (Kj)	1459,5 Kj	
	Grasas (g)	26 g	
	saturadas (g)	16 g	
	Hidratos de carbono (g)	24,4 g	
	Azúcares (g)	17,4 g	
	Proteínas (g)	4,7 g	
	Sal (g)	0,8 g	

Declaración de alérgenos:	Contiene	No contiene	Presencia en la fábrica de / Contiene trazas de
Cereales que contengan gluten	Trigo		
Crustáceos y derivados		X	
Huevos y derivados	X		
Pescado y derivados		X	
Cacahuets y derivados		X	

Soja y derivados	X		
Leche y sus derivados	X		
Frutos de cáscara			Presencia de pistachos
Apio y derivados		X	
Mostaza y derivados		X	
Granos de sésamo y derivados		X	Contiene granos de sésamo
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l en términos de SO ₂ total.	X		
Altramuces y derivados		X	
Moluscos y derivados		X	

3. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Envase PRIMARIO	Caja redonda de cartón LUX serigrafiada
Envase SECUNDARIO	Caja rectangular de cartón serigrafiada

4. FORMATOS

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	ESTADO	PESO APROXIMADO	FORMATO EMBALAJE
0				

5. NORMATIVA APLICABLE

Este producto cumple con la siguiente normativa: R (CE) 853/2004 que establece normas específicas de higiene para alimentos de origen animal R (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; R (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por los que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes; R (CE) 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor; R (CE) 1829/03 y 1830/03 sobre alimentos modificados genéticamente.

6. ELABORADO POR:

Nombre	Lourdes Ramos Buendía
Cargo	Responsable de calidad
Correo electrónico	calidad@alexcordobes.es

7. APROBADO POR:

Nombre	David Cordobés González
Cargo	Director de calidad
Correo electrónico	david@alexcordobes.es

Bombón de gianduja

Ingredientes:

Cobertura chocolate blanco: VALRHONA OPALYS

Colorante: DECORELIEF CUIVRE CH153, PAVONI L03SB, PAVONI L08SB, PAVONI L04SB

Manteca de cacao: CHOCOVIC NCB-HD703CV-654

Nata: DEBIC

Azúcar invertido: SOSA INGREDIENTS

Glucosa líquida: SOSA INGREDIENTS

Dextrosa: SOSA INGREDIENTS

Sorbitol: SOC CHEF

Mantequilla: PULEVA

Gianduja: SOSA INGREDIENTS

Cobertura chocolate negro: VALRHONA GUANAHA

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Lactosa

Posible presencia de frutos con cascara y gluten

Bombón de limón quemado

Ingredientes:

Cobertura chocolate blanco: VALRHONA OPALYS

Colorante: PAVONI L04SB, SOSA INGREDIENTS

Manteca de cacao: CHOCOVIC NCB-HD703CV-654

Nata: DEBIC

Azucar invertido: SOSA INGREDIENTS

Azucar invertido: SOSA INGREDIENTS

Dextrosa: SOSA INGREDIENTS

Mantequilla: Puleva

Sal

Acido citrico: SOSA INGREDIENTS

Loomi: LA ABUELA CARMEN

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Lactosa

Posible presencia de frutos con cascara y gluten

Lokum de limón y clavo

Ingredientes:

Agua

Clavo: METRO CHEF

Pimienta negra en grano: METRO CHEF

Limon

Azucar blanco: ARO

Agar-Agar: SOSA INGREDIENTS

Azucar invertido: SOSA INGREDIENTS

Acido citrico: SOSA INGREDIENTS

ALERGIAS E INTOLERANCIAS