
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 19/03/2020 Rev.: 3 Pág.:1 de 3	
	<b>TARTA sabor NATA TRUFA</b>		


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	<b>08827</b>
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería congelado. Masa batida. R.D. 496/2010 Norma calidad para productos de confiterías, pastelería, bollería y repostería y RD.1109/1991.Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
Descripción:	Base de bizcocho con relleno sabor nata y trufa. Decorado con fideos y anagrama de chocolate.

DATOS DEL FABRICANTE			
Razón social:	PASTESANA 2000,S.L.	Dirección:	C/ Osca 14, Polígono Plaza 50197 ZARAGOZA
RGSA:	20.010327/Z		
Tfno:	976 503976	Fax:	976 504507
Correo electrónico:	<a href="mailto:pastesana@pastesana.com">pastesana@pastesana.com</a>	Página web:	<a href="http://www.pastesana.com">www.pastesana.com</a>

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)
<p>Ingredientes:</p> <p>Preparado de grasa vegetal (<b>suero de MANTEQUILLA dulce</b>, aceites vegetales (almendra de palma,coco, palma y colza), aceite vegetal totalmente hidrogenado: de almendra de palma, almidón modificado (maíz), emulgentes: E472b, E435, E433, aroma, estabilizante: E407, colorante: E160a(ii)), bizcocho (<b>harina de TRIGO, HUEVO líquido pasteurizado</b>, azúcar, agua, preparado para emulsionar (agua, emulgentes: E471, E477 y E470a, estabilizante: E1520, sal), jarabe de glucosa y fructosa, preparado para impulsar (gasificantes: E450i, E500ii, antiaglomerante: E170 y almidón de maíz, corrector de acidez: E516), azúcar, cacao (cacao en polvo desgrasado), fideo de chocolate (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, agente de recubrimiento: E553b, emulgente:lecitina (E322), aroma), anagrama de chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (<b>LECITINA DE SOJA</b>), aroma natural de vainilla,decoración alimentaria en superficie (chocolate blanco ,azúcar, manteca de cacao, <b>LECHE desnatada en polvo, MATERIA GRASA LACTEA ANHIDRA</b>, emulgente (<b>LECITINA DE SOJA</b>), aroma natural de vainilla, aromas), manteca de cacao, grasa vegetal anhidra totalmente hidrogenada, colorantes:E-171, E-172, E-101) y jarabe de glucosa.</p>

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	
	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1326 kJ/319 kcal
Grasas:	17 g.
de las cuales saturadas:	13 g.
Hidratos de carbono:	38 g.
de los cuales azúcares:	30 g
Proteínas:	2,6 g.
Sal:	0,2 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma redonda, textura esponjosa y exterior con virutas.	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g
	Mohos y levaduras	500 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g

	Salmonella	Ausencia / 30g
<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>TARTA sabor NATA TRUFA</b>	Fecha: 19/03/2020 Rev.: 3 Pág.:2 de 3 

**ALÉRGENOS**

ALÉRGENO	COMO INGREDIENTE	CONTAMINACIÓN CRUZADA
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	X	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	X
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfónzigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

-: Ausencia    X: Presencia

**CONSUMIDOR FINAL**

Celiacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO	tolerantes a lactos	NO APTO
-----------	---------	-------------	---------	---------------------	---------

**RECOMENDACIONES DE CONSUMO:**

Descongelar en nevera durante 3 h. Consumir antes de 3 días conservandolo en refrigeración (0-5°C). No volver a congelar una vez descongelado.

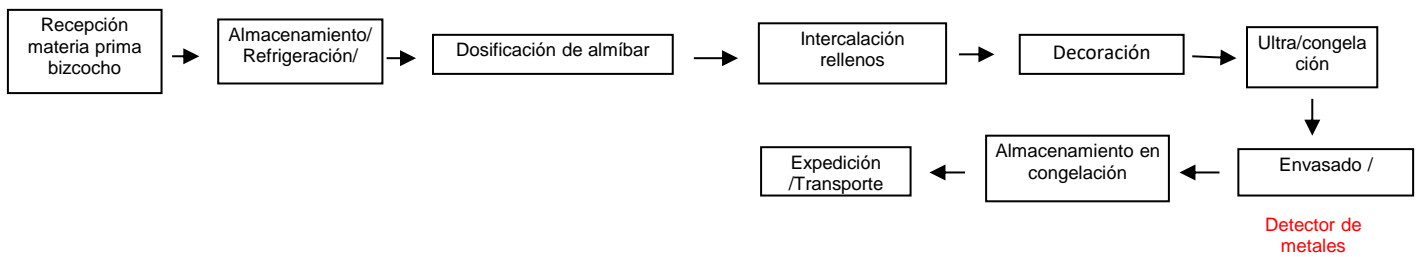
OGM:	NO
------	----

**FICHA TÉCNICA****TARTA sabor NATA TRUFA**

Fecha: 19/03/2020

Rev.: 3

Pág.:3 de 3

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN****CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN**

ENVASE-EMBALAJE				PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Blister			UNIDAD /CAJA:	4
UNIDADES/ENVASE:	1			CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	0,725 kg.	PESO BRUTO:	0,929 kg	CAJAS/ PALET:	60
CÓDIGO EAN:	8426777088270	CÓDIGO DUN 14:	8426777088274		

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura máx. de -18°C. No romper la cadena de frío.
CONSUMO PREFERENTE:	15 meses desde la fecha de fabricación, si las condiciones de almacenamiento son las adecuadas
TRANSPORTE:	Temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

**REGLAMENTACIÓN TÉCNICA APLICABLE**

Proceso de fabricación según: RD. 496/2010. Norma de calidad para productos de confitería-pastelería, bollería y repostería. Reglamento (CE)852/2004. Relativo a la higiene de los productos alimenticios. RD.1109/1991.Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana y RD. 1334/1999. Norma General de etiquetado y sus modificaciones posteriores.

Elaborado por:	Dpto. Calidad	Revisado y aprobado:	Dirección
----------------	---------------	----------------------	-----------

Copia no controlada

