

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 03/06/2019 Rev.: 2 Pág.:1 de 3	
	TARTA CRUJIENTE DE CHOCOLATE		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Código:	08845	
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 galleta con relleno de mousse de chocolate y preparado de grasa vegetal azucarado. Decorado con chocolate y viruta blanca y negra.	

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:	pastesana@pastesana.com	Página web:	www.pastesana.com

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)	
<p>Ingredientes:</p> <p>Preparado de grasa vegetal (suero de MANTEQUILLA dulce, 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)), galleta (harina de TRIGO, azúcar, margarina (grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal (E471)), sal, acidulante (ácido cítrico (E330)), conservador (ácido sórbico (E200)), aroma y colorante (β-caroteno (E160ai))), HUEVO líquido pasteurizado, gasificante: E500ii, sal, aroma), azúcar, mousse chocolate (chocolate en polvo (azúcar, manteca de cacao), gelatina animal (bovina), almidón de maíz, aromas), crema de chocolate (agua, azúcar, jarabe de glucosa, almidón modificado, cacao en polvo desgrasado, acidulante: E330, conservante: E202, emulgente: lecitina de SOJA: E322, aroma), viruta negra (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de SOJA E-322, aroma de vainilla natural) y viruta blanca (azúcar, LECHE entera en polvo, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de SOJA (E322), aroma de vainilla natural).</p>	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	
--------------------------	--

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1444 kJ/347 kcal
Grasas:	23,3 g.
de las cuales saturadas:	17 g.
Hidratos de carbono:	31 g.
de los cuales azúcares:	10 g
Proteínas:	3,2 g.
Sal:	0,13 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color chocolate blanco y negro.	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g
	Mohos y levaduras	500 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g
	Salmonella	Ausencia / 30g

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 03/06/2019 Rev.: 2 Pág.:2 de 3 
	TARTA CRUJIENTE DE CHOCOLATE	

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
-----------	---------	-------------	---------	---------------------	---------

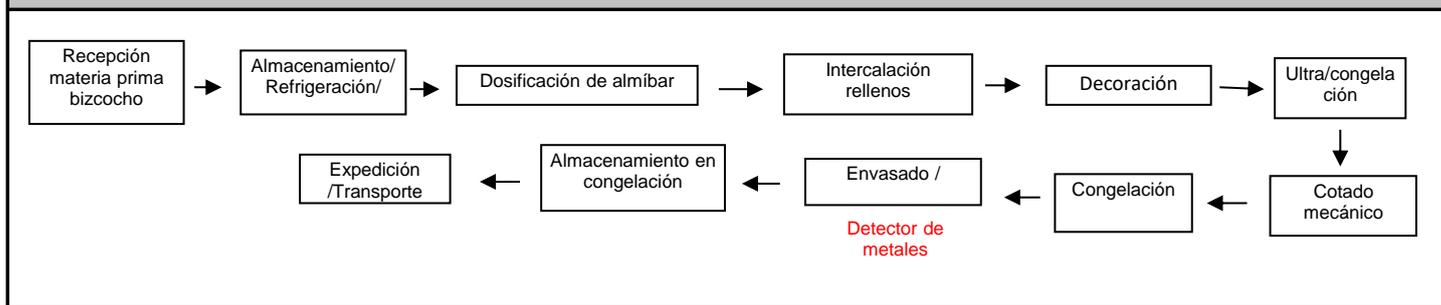
RECOMENDACIONES DE CONSUMO:

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	Fecha: 03/06/2019 Rev.: 2 Pág.:3 de 3	
	TARTA CRUJIENTE DE CHOCOLATE		

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE				PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Disco cartón oro / Blister			UNIDAD /CAJA:	4
UNIDADES/ENVASE:	1			CAJAS/ BASE DE PALET:	12
PESO NETO:	0,350 kg.	PESO BRUTO:	0,454 kg	CAJAS/ PALET:	156
CÓDIGO EAN:	8426777088454	CÓDIGO DUN 14:	8426777088458		

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 ≤ -18°C ± 2 °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

