

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 18/12/2019 Rev: 3 Pág.:1 de 3 
	<b>TARTA YEMA/NATA/TRUFA</b>	

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Código:	<b>08844</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:	Bizcocho con relleno de nata cubierto con una capa de sirope sabor vainilla y sirope de caramelo. Bañado en su contorno con preparado de trufa y crema de cacao. Decorado con crocanti de almendra.	

**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)**

Ingredientes:  
**NATA** (**NATA** de **LECHE** de vaca y estabilizante: E407), preparado de bizcocho (harina de **TRIGO**, **HUEVO** líquido pasteurizado, 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, sirope sabor vainilla (agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, humectante: E420, espesantes: E1422, E440 y E415, colorante: E160a y E163, conservador: E200, corrector de acidez: E330, aroma de vainilla), agua, crema de cacao (azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma,palmiste), **LECHE** desnatada en polvo, pasta de **AVELLANA**, emulgente: E322 (lecitina de girasol) y aroma), sirope a base de jarabe de glucosa (jarabe de glucosa- fructosa,agua,azúcar, gelificantes:E440ii, E407, E415, acidulantes:E330, reguladores acidez: E341iii, E331iii, conservador:E202, estabilizante: E508), crema de chocolate (chocolate en polvo (cacao, azúcar), aceites vegetales (girasol, palma) , cacao en polvo , emulsionante: **LECITINA DE SOJA** , vainillina), crocanti de **ALMENDRA** (azúcar, **ALMENDRA**), sirope de caramelo (jarabe de glucosa y fructosa, caramelo, colorante: E150d, acidulante: E330, conservador: E202, aroma) y jarabe de glucosa.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1379 KJ/330 Kcal
Grasas:	15,5 g.
de las cuales saturadas:	8 g.
Hidratos de carbono:	45 g.
de los cuales azúcares:	35 g.
Proteínas:	3,5 g.
Sal:	0,08 g.



## FICHA TÉCNICA

## TARTA YEMA/NATA/TRUFA

Fecha: 18/12/2019

Rev: 3

Pág.:2 de 3



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

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 alfoncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	X	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	-	X
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

-: Ausencia X: Presencia

CONSUMIDOR FINAL					
Celíacos:	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 YEMA/NATA/TRUFA

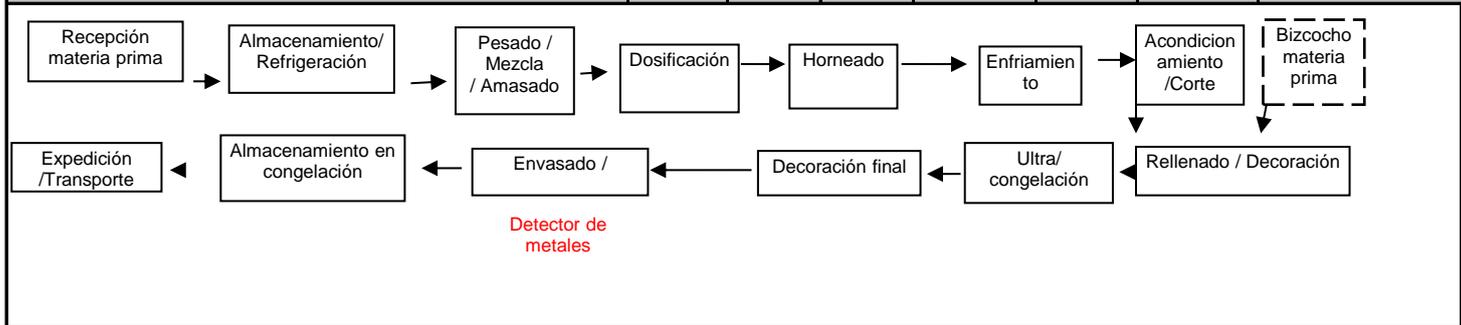
Fecha: 18/12/2019

Rev:3

Pág.:3 de 3



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE				PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:		Disco cartón oro/ Caja cartón		UNIDAD /CAJA:	4
UNIDADES/ENVASE:		1		CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	0,750 kg	PESO BRUTO:	0,954kg	CAJAS/ PALET:	60
CÓDIGO EAN:	8426777088447	CÓDIGO DUN 14:	28426777088441		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura máx. de -18°C. No romper la cadena de frío.
CONSUMO PREFERENTE:	1 año desde la fecha de fabricación, si las condiciones de almacenamiento son las adecuadas
TRANSPORTE:	Temperatura ≤ -18°C ± 3 °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













