

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 26/04/2018 Rev.: 7 Pág.:1 de 3 
	TARTA SELVA BLANCA 12R	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	07027	
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. Decorado con rizos blancos.	

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)

Ingredientes:
NATA líquida pasteurizada (**NATA** de **LECHE** de vaca y estabilizante: E407), preparado de bizcocho (azúcar, **HARINA DE TRIGO**, almidón de maíz, emulgente (E472b, E477, E450, E471), dextrosa, gasificantes (E450i, E500ii), humectante (E420), sal, espesante (E466), aroma natural, regulador de acidez (E331iii) y colorante: E101), azúcar, rizos chocolate blanco (azúcar, **LECHE** entera en polvo, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de **SOJA** (E322), aroma de vainilla natural), **HUEVO** líquido pasteurizado (**HUEVO**, acidulante: E330 y conservador: E202), agua y jarabe de glucosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1381 KJ/333 Kcal
Grasas:	17 g.
de las cuales saturadas:	10 g.
Hidratos de carbono:	41 g.
de los cuales azúcares:	34 g.
Proteínas:	3,6 g.
Sal:	0,43 g.



FICHA TÉCNICA

TARTA SELVA BLANCA 12R

Fecha: 26/04/2018

Rev.: 7

Pág.:2 de 3



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma redonda, textura esponjosa y exterior color chocolate blanco.	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 alfónzigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-
-: Ausencia X: Presencia		

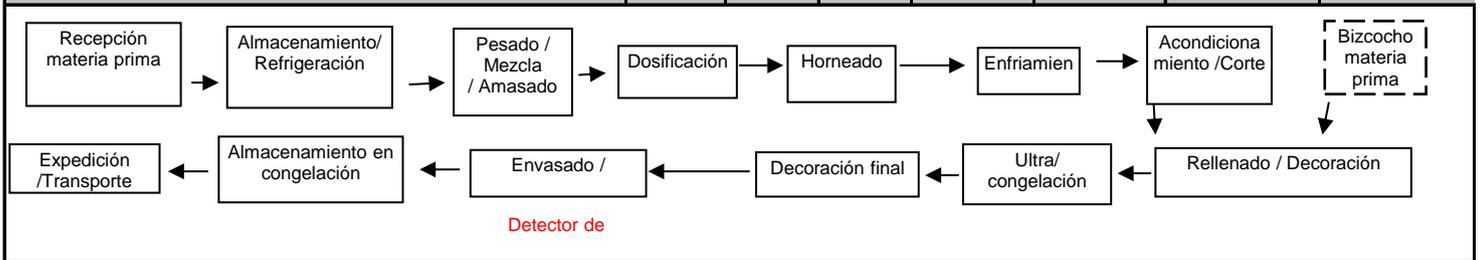
CONSUMIDOR FINAL					
Celiacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO	Intolerantes a lactosa:	NO APTO
RECOMENDACIONES DE CONSUMO:					
Descongelar en nevera durante 3 h. Consumir antes de 3 días conservandolo en refrigeración (0-5°C). No volver a congelar una vez descongelado.					
OGM:	NO				

**FICHA TÉCNICA****TARTA SELVA BLANCA 12R**

Fecha: 26/04/2018

Rev.: 7

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:	1
UNIDADES/ENVASE:	1	CAJAS/ BASE DE PALET:	8
PESO NETO:	0,950 kg	PESO BRUTO:	1,226kg
CÓDIGO EAN:	8426777070275	CAJAS/ PALET:	136
CÓDIGO DUN 14:	-		

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

