

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 10/05/2018 Rev.: 3 Pág.:1 de 3	
	<b>TARTA CRUJIENTE 12R</b>		

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Código:	<b>07034</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 al cacao con relleno de nata y fresa triturada y cubierto con nata y crema de chocolate. Contorneado con nata y crema de chocolate y fideos de sucedáneos de chocolate. Decorado con virutas de chocolate blanco y negro.	

**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 al cacao (harina de **TRIGO**, azúcar, almidón de **TRIGO**, emulgentes: E475, E471,cacao en polvo,dextrosa, gasificantes: E450, E500ii, colorantes: colorante caramelo, E160a, E120, y aroma),azúcar, **HUEVO** líquido pasteurizado (**HUEVO**, acidulante: E330 y conservador: E202), fideos de sucedáneos de chocolate(azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo,recubrimiento: E553b,emulgente: E322 (lecitina de **SOJA**), aroma),viruta chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulsionante: E322 (lecitina de **SOJA**), aroma vainilla natural), relleno de fresa (pulpa de fresa, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa,espesantes:E440, E415, E406, correctores de acidez: E330, E524, conservador: E202, colorante: E163 y aromas), viruta chocolate blanco (azúcar, **LECHE** entera en polvo, manteca de cacao, emulsionante: E-322 (lecitina de **SOJA**),aroma de vainilla natural),crema de chocolate (chocolate en polvo (cacao, azúcar), aceites vegetales (girasol, palma),cacao en polvo,emulsionante: lecitina de **SOJA**,vainillina) y jarabe de glucosa.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1343 KJ/326 kcal
Grasas:	19 g.
de las cuales saturadas:	12 g.
Hidratos de carbono:	36 g.
de los cuales azúcares:	31 g.
Proteínas:	2,8 g.
Sal:	0,20 g.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 10/05/2018 Rev.: 3 Pág.:2 de 3	
	<b>TARTA CRUJIENTE 12R</b>		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma redonda, textura esponjosa y exterior color dos chocolates.	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 alféncigos, 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	-	-
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	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 CRUJIENTE 12R

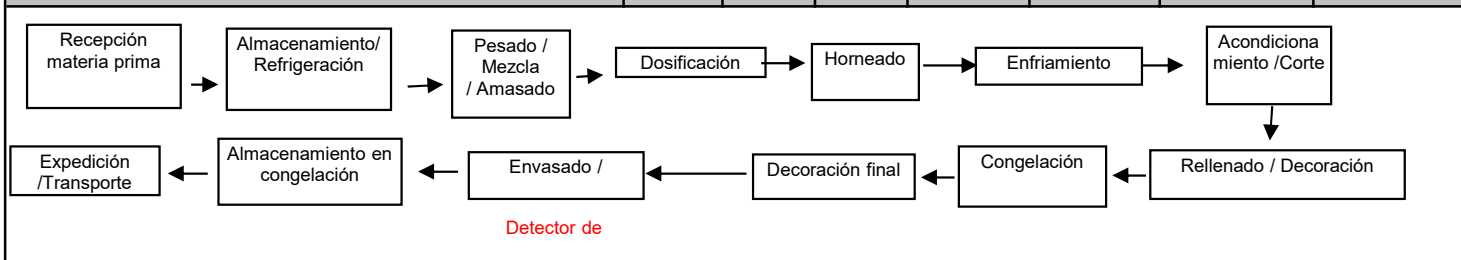
Fecha: 10/05/2018

Rev.: 3

Pág.:3 de 3



#### DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



#### CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Disco cartón / Caja cartón	UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:	1	CAJAS/ BASE DE PALET:	8
PESO NETO:	1,000 kg	PESO BRUTO:	1,200 kg
CÓDIGO EAN:	8426777070343	CÓDIGO DUN 14:	-
		CAJAS/ PALET:	136

#### 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