
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 10/05/2018 Rev.: 4 Pág.:1 de 3	
	BANDA MILHOJAS NATA sabor YEMA		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	08042		
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Congelado. Masa de Hojaldre.		
	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:	Dos capas de hojaldre con relleno de nata y crema pastelera. Recubierto con mezcla de sirope sabor vainilla y relleno de huevo.		

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 DE LECHE DE VACA PASTEURIZADA (27%)(NATA, estabilizante:E407), HARINA DE TRIGO,margarina vegetal(aceites y grasas vegetales (palma, soja y girasol), agua, sal, dextrosa, emulgentes: E471, acidulante: E330, aromas, conservador: E202, colorante: E160a),LECHE ENTERA UHT, agua,azúcar, preparado crema(azúcar, almidón modificado de patata: E1414, suero de LECHE en polvo, grasa vegetal (palma y coco), estabilizantes: E339ii, E450iii, E516, E327, LACTOSA, espesante: E401, conservador: E202, aroma, proteína de la LECHE, colorante: E160a(i)), sirope (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), manteca de cerdo (grasa fundida de cerdo, antioxidantes: E321, E320) y sirope de caramelo (jarabe de glucosa y fructosa, caramelo, colorante: E150d, agua, acidulante: E330, conservador: E202, aroma) y relleno de HUEVO (jarabe de glucosa, azúcar, HUEVO entero, almidón modificado: E1442, acidulante: E575, E334, conservador: E202, colorantes: E160a(i), E160c)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1563 KJ/375 Kcal
Grasas:	22 g.
de las cuales saturadas:	14 g.
Hidratos de carbono:	38 g.
de los cuales azúcares:	13 g.
Proteínas:	5,2 g.
Sal:	0,49 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Forma alargada, textura crujiente y exterior dorado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

BANDA MILHOJAS NATA sabor YEMA

Fecha: 10/05/2018

Rev.: 4

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
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	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	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 conservándolo en refrigeración (0-5°C). No volver a congelar una vez descongelado.

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



FICHA TÉCNICA

BANDA MILHOJAS NATA sabor YEMA

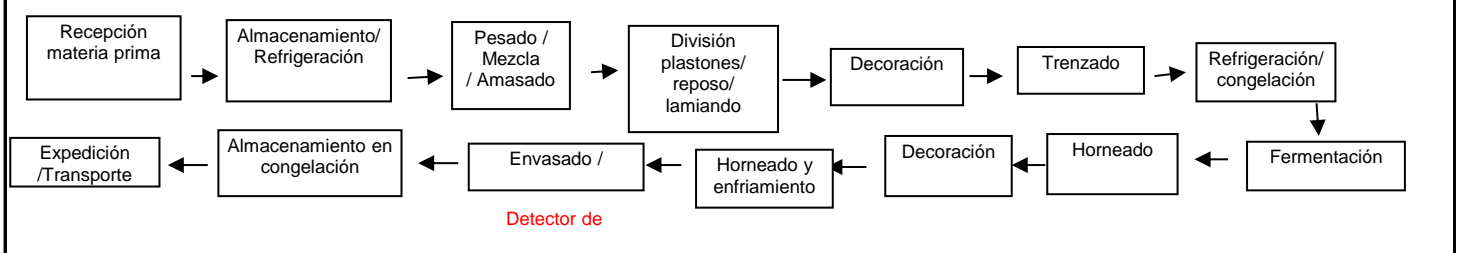
Fecha: 10/05/2018

Rev.: 4

Pág.:3 de 3



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Blister PET / Caja cartón	UNIDAD /CAJA:	4
UNIDADES/ENVASE:	1	CAJAS/ BASE DE PALET:	8
PESO NETO:	0,600 kg	PESO BRUTO:	0,650 kg
CÓDIGO EAN:	8426777080427	CAJAS/ PALET:	72

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 $\leq -18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

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	Dirección
----------------	---------------	------------	-----------

Copia no controlada