

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 08/06/2018 Rev.: 5 Pág.:1 de 3	
	TRENZA COCIDA PASTESANA		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	08191	
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:	Trenza de hojaldre con mantequilla, rellena de una combinación de relleno de huevo con frutos secos y pasas.	

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:
 Harina de **TRIGO**, mantequilla (**LECHE**), relleno de **HUEVO** (jarabe de glucosa, azúcar, **HUEVO** entero,agua, almidón modificado: E1442, acidulante: E575, E334, conservador: E202, colorantes: E160a(i), E160c), agua, **HUEVO** líquido pasteurizado (**HUEVO**, acidulante: E330 y conservador: E202), azúcar, pasas, **NUECES**, **ALMENDRAS**, azúcar glass (azúcar), aroma ron (alcohol destilado de caña, alcoholato y agua), levadura, mejorante (harina de **TRIGO**, antiaglomerante: E170, emulgente: E472e, agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico y enzimas), sal y jarabe de glucosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:



	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1516 KJ/368 Kcal
Grasas:	19 g.
de las cuales saturadas:	10 g.
Hidratos de carbono:	43 g.
de los cuales azúcares:	19 g.
Proteínas:	5,7 g.
Sal:	0,17 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	Fecha: 08/06/2018 Rev.: 5 Pág.: 2 de 3	
	TRENZA COCIDA PASTESANA		

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	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

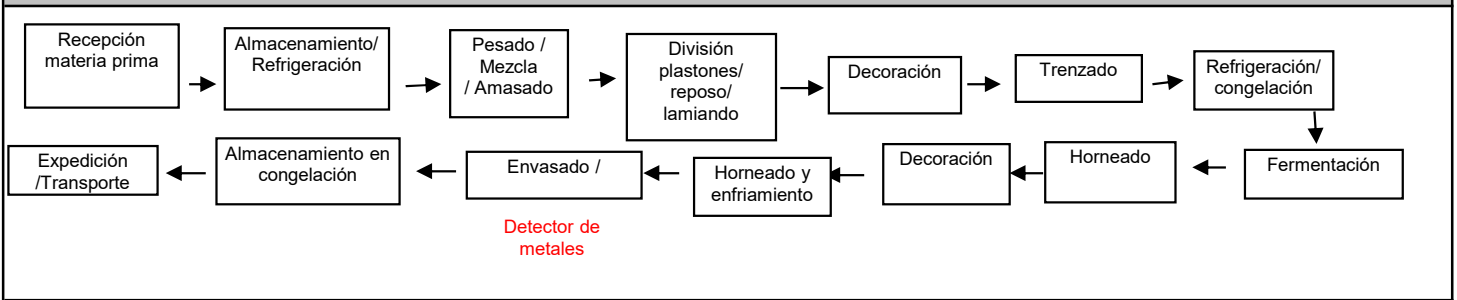
CONSUMIDOR FINAL

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
------	----

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Blister PET / Caja cartón	UNIDAD / CAJA:	6
UNIDADES/ENVASE:	1	CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	0,450 kg	PESO BRUTO:	0,510 kg
		CAJAS/ PALET:	72
CÓDIGO EAN:	8426777081912	CÓDIGO DUN 14:	28426777081916

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura máx. de -18°C. No romper la cadena de frío.
CONSUMO PREFERENTE:	9 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