| | FICHA TÉCNICA | |
|---|---|---|
| Pastesana | MENU CAPUCCINO 63 R. 1,5 kg. | Fecha: 19/12/2018<br>Rev.: 5<br>Pág.:1 de 3 |

| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | | |
|---|---|---|
| Código: | **08630** | |
| 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: | Dos capas de bizcocho con dos rellenos de preparado de grasa vegetal azucarado, uno de ellos con cacao. Decorado con aroma de café y viruta negra. Dividida en 63 porciones. | |

| 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: Preparado de grasa vegetal (suero de **MANTEQUILLA** dulce, aceites vegetales (almendra de palma,coco, palma y colza), aceite vegetal totalmente hidrogenado: de almendra de palma, almidón modificado(maíz), emulgentes: E472b, E435, E433, aroma, estabilizante: E407, colorante:160a(ii)), plancha de bizcocho (harina de **TRIGO**, azúcar, agua, **HUEVO** líquido pasteurizado, preparado para emulsionar (agua, emulgentes: E471, E477 y E470a, estabilizante: E1520, sal), aroma de mantequilla, dextrosa, estabilizante: E415, impulsor: E500ii), azúcar, agua, viruta chocolate(azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulsionante:E322(lecitina de **SOJA)**, aroma vainilla natural), aroma café (sustancias aromatizantes, otros componentes (jarabe de glucosa y fructosa, agua, café soluble en polvo, azúcar, emulsinantes: E414, E415, conservadores: E1520, E211, E202 y acidulante: E330)) y jarabe de glucosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

| | Valores por 100 g/ml |
|---|---|
| Valor energético: | 1283 kJ/310 kcal |
| Grasas: | 14 g. |
| de las cuales saturadas: | 11 g. |
| Hidratos de carbono: | 43 g. |
| de los cuales azúcares: | 32 g |
| Proteínas: | 2,5 g. |
| Sal: | 0,10 g. |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color blanquecino con cacao.

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 |

| 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 |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | - | - |
| 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 alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados | - | X |
| Apio y productos derivados | - | - |
| Mostaza y productos derivados | - | - |
| sésamo | - | - |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2 | X | 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 | tolerantes a lactos | NO APTO |

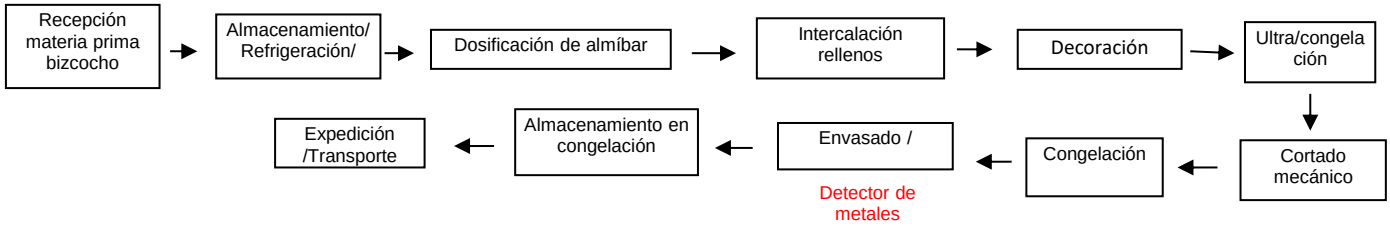
RECOMENDACIONES DE CONSUMO:

Descongelar en nevera durante 3 h. Consumir antes de 3 días conservandolo en refrigeración (0-5ºC). No volver a congelar una vez descongelado.

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

| | FICHA TÉCNICA | |
|---|---|---|
| Pastesana | MENU CAPUCCINO 63 R. 1,5 kg. | Fecha: 19/12/2018<br>Rev.: 5<br>Pág.:3 de 3 |

## DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN




## CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

| ENVASE-EMBALAJE | | | | PALETIZADO | |
|---|---|---|---|---|---|
| TIPO DE ENVASE/EMBALAJE: | | Separador de cartón / Caja cartón | | UNIDAD /CAJA: | 1 |
| UNIDADES/ENVASE: | | 1 | | CAJAS/ BASE DE PALET: | 8 |
| PESO NETO: | 1,500 kg. | PESO BRUTO: | 1,800 kg | CAJAS/ PALET: | 160 |
| CÓDIGO EAN: | 8426777086306 | CÓDIGO DUN 14: | - | | |

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

| | |
|---|---|
| ALMACENAMIENTO: | Conservar a temperatura máx. de -18ºC. No romper la cadena de frío. |
| CONSUMO PREFERENTE: | 15 meses desde la fecha de fabricación, si las condiciones de almacenamiento son las adecuadas |
| TRANSPORTE: | Temperatura ≤ -18ºC ± 2 ºC |

## 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