	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	PONCHE PROFITEROLES	Fecha: 11/06/2018 Rev.: 3 Pág.:1 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Código:	**08635**	
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería congelado. Masa de 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 relleno de mousse de pasta de avellana elaborado con nata. Decorado con profiteroles y baño de crema de cacao.	

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 (nata de **LECHE** de vaca pasteurizada,estabilizante: E407), crema de cacao (azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma,palmiste), **LECHE** desnatada en polvo, pasta de **AVELLANA**, emulgente: E322 (lecitina de girasol) y aroma), 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, preparado estabilizante (azúcar, suero de **LECHE** en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, almidón modificado (patata), sal), pasta de turrón (**ALMENDRA,** jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, miel de azahar, clara de **HUEVO** y emulsionante: E471), agua, **HUEVO** líquido pasteurizado **(HUEVO,** acidulante: E330 y conservador: E202), crema de chocolate blanco (grasa vegetal (palma y girasol), azúcar, LACTOSUERO en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente: LECITINA DE SOJA, aroma natural de vainilla, aroma), harina de **TRIGO**, aceite de girasol, impulsor (gasificantes: E450i, E500ii, antiaglomerante: E516, corrector de acidez: E500i), jarabe de glucosa y sal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1555 kJ/374 kcal
Grasas:	24 g.
de las cuales saturadas:	10 g.
Hidratos de carbono:	35 g.
de los cuales azúcares:	28 g
Proteínas:	4,4 g.
Sal:	0,20 g.

	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	PONCHE PROFITEROLES	Fecha: 11/06/2018 Rev.: 3 Pág.:2 de 3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color chocolate.	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
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	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

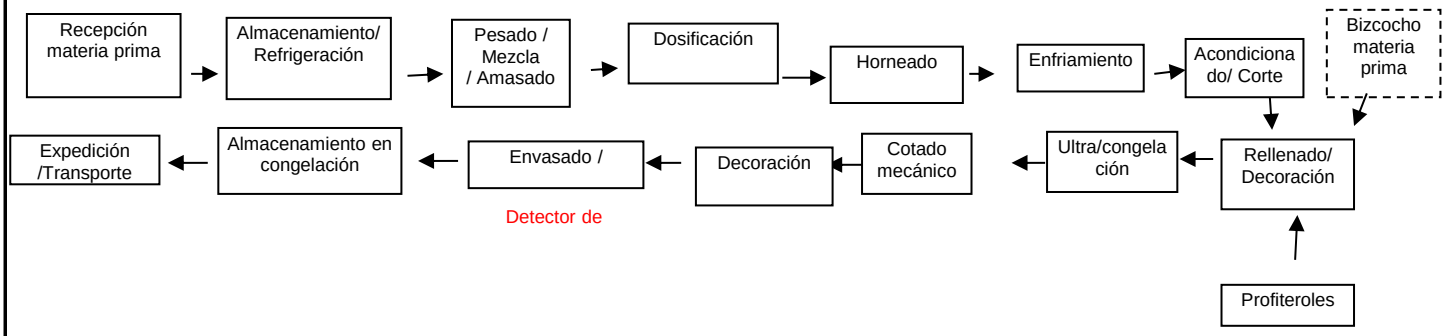
CONSUMIDOR FINAL					
Celiacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO	ntolerantes a lactosa	NO APTO

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	
	PONCHE PROFITEROLES	Fecha: 11/06/2018 Rev.: 3 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:	0,700 kg	PESO BRUTO:	0,770 kg	CAJAS/ PALET:	80
CÓDIGO EAN:	8426777086351	CÓDIGO DUN 14:		28426777086355	

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura máx. de -18ºC. 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 ≤ -18ºC ± 3 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

→