

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 25/01/2017 Rev.: 2 Pág.:1 de 3	
	TARTA MOUSSE CHOCOLATE		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	08637		
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. 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:	Base de bizcocho con mousse de chocolate elaborado con preparado de grasa vegetal, terminada con capa de crema de chocolate y decoración con chocolatina.		

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, emulgentes: E472b, E435, E433, aroma, estabilizante: E407, colorante: E160a(ii)), azúcar, agua, crema de cacao (agua, azúcar, jarabe de glucosa, almidón modificado, cacao en polvo desgrasado, acidulante: E330, conservador: E202, emulgente: **LECITINA DE SOJA**, aroma), bizcocho (**HARINA DE TRIGO**, azúcar, **HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO**, agua, jarabe de glucosa y fructosa, preparado para emulsionar (agua, emulgentes: E471, E477 y E470a, estabilizante: E1520, sal), dextrosa, preparado para impulsar (gasificantes: E450i, E500ii, antiaglomerante: E170 y almidón de maíz, corrector de acidez: E516)), preparado de chocolate (chocolate en polvo (azúcar, manteca de cacao) , gelatina animal (bovina), almidón de maíz, aromas), decoración en chocolate (azúcar, manteca de cacao, **LECHE** desnatada en polvo, materia **LÁCTEA** grasa anhidra, pasta de cacao, emulgente: **LECITINA DE SOJA**, aroma natural de vainilla) crema (grasa vegetal (palma y girasol), azúcar, **LACTOSUERO** en polvo, **LECHE** desnatada en polvo, emulgente: **LECITINA DE SOJA**, aroma natural de vainilla, aroma) y jarabe de glucosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	309Kcal/1306 KJ
Grasas:	15 g.
de las cuales saturadas:	9,5 g.
Hidratos de carbono:	41 g.
de los cuales azúcares:	34 g.
Proteínas:	3,5 g.
Sal:	0,16 g.



FICHA TÉCNICA

TARTA MOUSSE CHOCOLATE

Fecha: 25/01/2017

Rev.: 2

Pág.: 2 de 3



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma octogonal, textura mousse 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
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 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

TARTA MOUSSE CHOCOLATE

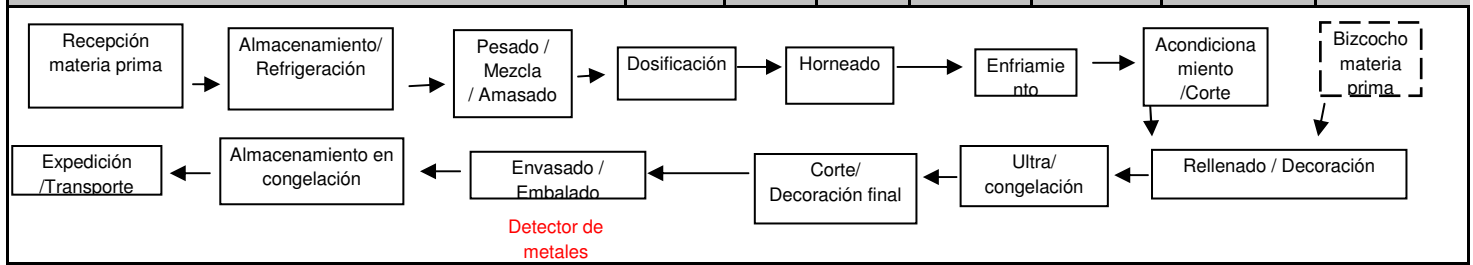
Fecha: 25/01/2017

Rev.: 2

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:	6
PESO NETO:	0,550 kg	PESO BRUTO:	0,600 kg
CÓDIGO EAN:	8426777086375	CÓDIGO DUN 14:	28426777086379
		CAJAS/ PALET:	60

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