

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 17/05/2018 Rev.: 3 Pág.:1 de 3	
	<b>TARTA MOUSSE sabor FRESA</b>		

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Código:	<b>08638</b>		
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 sabor fresa elaborado con preparado de grasa vegetal, terminada con capa de gelatina a base de jarabe de glucosa coloreado y decorada con viruta de cobertura con grasa vegetal.		

**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:	<a href="mailto:pastesana@pastesana.com">pastesana@pastesana.com</a>	Página web:	<a href="http://www.pastesana.com">www.pastesana.com</a>

**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: E160a(ii)), azúcar, agua, gelatina (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes (E440a, E415), acidulante (E330) y conservador (E202)), 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 mousse (azúcar, suero de **LECHE** en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, almidón modificado (patata), sal), aroma fresa (jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, agua, almidón modificado, fracción aromatizante (sustancias aromatizantes, preparaciones aromatizantes, propilenglicol,alcohol bencílico y antioxidante E300), estabilizantes: E407, E432, corrector de acidez: E330, colorante: E120, conservador: E202), viruta de cobertura con grasa vegetal(azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente: E322 (lecitina de girasol), E492, E476 y aromas) y jarabe de glucosa.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1167 kJ/276 kcal
Grasas:	11 g.
de las cuales saturadas:	8,5 g.
Hidratos de carbono:	42 g.
de los cuales azúcares:	30 g.
Proteínas:	2,8 g.
Sal:	0,16 g.



## FICHA TÉCNICA

TARTA MOUSSE sabor FRESA

Fecha: 17/05/2018

Rev.: 3

Pág.:2 de 3



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma octogonal, textura mousse y exterior color rosa.	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
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	-	-
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



FICHA TÉCNICA

TARTA MOUSSE sabor FRESA

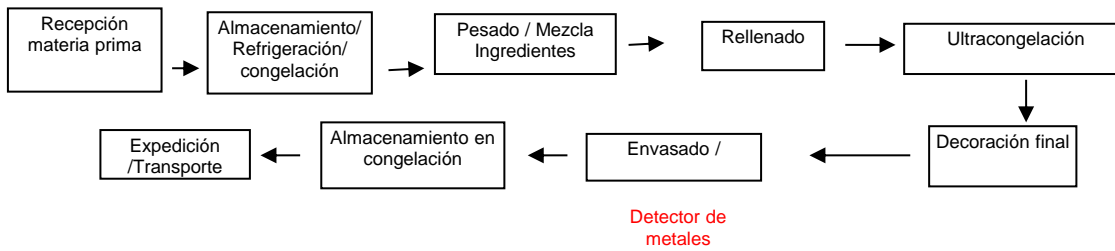
Fecha: 17/05/2018

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:	6
PESO NETO:	0,550 kg	PESO BRUTO:	0,600 kg	CAJAS/ PALET:	60
CÓDIGO EAN:	8426777086382		CÓDIGO DUN 14:	28426777086386	

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















