

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 08/05/2018 Rev.: 7 Pág.:1 de 3	
	TARTA SAN MARCOS 1 kg.		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	08741	
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:	Bizcocho con relleno de preparado de grasa vegetal azucarado cubierto con una capa de sirope sabor vainilla. Contorneada con preparado de grasa vegetal azucarado y decorado con sirope de caramelo.	

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: E160a(ii)), azúcar, sirope sabor vainilla (agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, humectante: E420, espesantes: E1422, E440 y E415, colorante: E160a y E163, conservador: E200, corrector de acidez: E330, aroma de vainilla), sirope de caramelo (jarabe de glucosa y fructosa, caramelo, colorante: E150d, agua, acidulante: E330, conservador: E202, aroma), preparado de bizcocho (azúcar, harina de TRIGO, almidón de maíz, emulgente (E472b, E477, E450, E471), dextrosa, gasificantes (E450i, E500ii), humectante (E420), sal, espesante (E466), aroma natural, regulador de acidez (E331iii) y colorante: E101),agua, HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO, acidulante: E330 y conservador: E202) y jarabe de glucosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1168 KJ/281 Kcal
Grasas:	12 g.
de las cuales saturadas:	8,6 g.
Hidratos de carbono:	42 g.
de los cuales azúcares:	35 g
Proteínas:	2,2 g.
Sal:	0,33 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Forma redonda, textura esponjosa y exterior color yema.

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****TARTA SAN MARCOS 1 kg.**

Fecha: 08/05/2018

Rev.: 7

Pág.:2 de 3

**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 alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
sésamo	-	x
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

Celíacos:	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 (0-5°C). No volver a congelar una vez descongelado.

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



FICHA TÉCNICA

TARTA SAN MARCOS 1 kg.

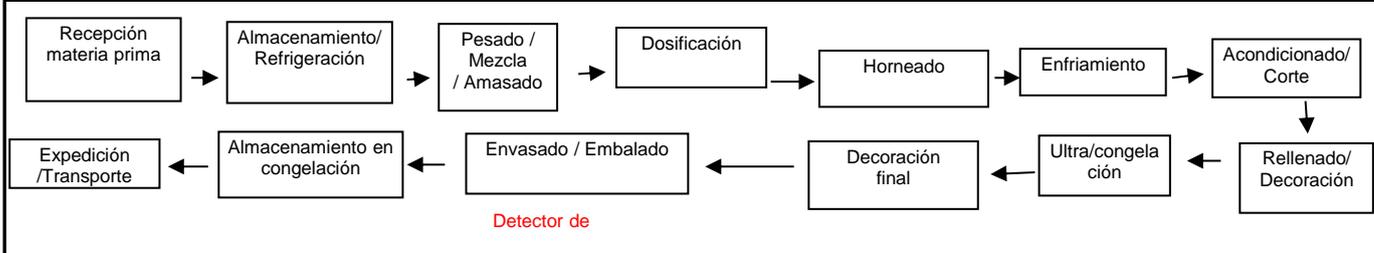
Fecha: 08/05/2018

Rev.: 7

Pág.:3 de 3



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Disco oro/ Caja cartón	UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:	1	CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	1 kg	PESO BRUTO:	1,150 kg
CÓDIGO EAN:	8426777087419	CAJAS/ PALET:	120
CÓDIGO DUN 14:	-		

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 ± 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
----------------	---------------	----------------------	-----------

SOJA POR UN EMULGENTE DEL BIZCOCHO