

		FICHA TÉCNICA		Fecha: 08/05/2018 Rev.: 7 Pág.:1 de 3	
		TARTA ALMENDRADA 1 kg.			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO					
Código:	08746				
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 preparado de grasa vegetal azucarado y contorneado con almendra laminada tostada.				
DATOS DEL FABRICANTE					
Razón social:	PASTESANA 2000,S.L.	Dirección:	C/ Oisca 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, 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) ALMENDRA tostada (4 %) y jarabe de glucosa.					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL:					
	Valores por 100 g/ml				
Valor energético:	1263 kJ/304 kcal				
Grasas:	18 g.				
de las cuales saturadas:	12 g.				
Hidratos de carbono:	33 g.				
de los cuales azúcares:	27 g				
Proteínas:	3,4 g.				
Sal:	0,39 g.				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Forma redonda, textura esponjosa y exterior color nata-almendra.			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 ALMENDRADA 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 alfónzigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	X	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	x
sésamo	-	X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	-	-
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
-----------	---------	-------------	---------	---------------------	---------

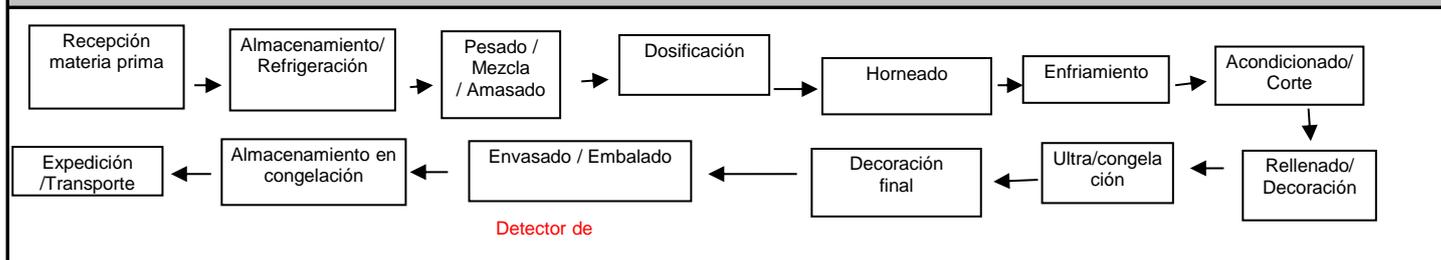
RECOMENDACIONES DE CONSUMO:

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

OGM: NO

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

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	CAJAS/ PALET:	120
CÓDIGO EAN:	8426777087464	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
----------------	---------------	----------------------	-----------

Copia no controlada

