

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 31/10/2018 Rev.: 1 Pág.:1 de 3	
	MILHOJAS sabor YEMA 24R		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	08759		
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Congelado. Masa de hojaldre. 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 hojaldre con relleno de nata y crema pastelera. Recubierto con mezcla de sirope sabor vainilla con relleno de huevo y sirope a base de jarabe de glucosa.		

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 y estabilizante: E407), LECHE entera de vaca UHT, sirope sabor vainilla (agua, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, humectante: E420, espesantes: E1422, E440, E415, colorante: E160a, E163, conservador:E200, corrector de acidez: E330, aroma de vainilla), harina de **TRIGO**, azúcar, preparado de crema pastelera (azúcar, almidón modificado de patata: E1414, suero de LECHE en polvo, grasa vegetal (palma y coco), estabilizantes: E339ii, E450iii, E516, E327, LACTOSA, espesante: E401, conservador: E202, aroma, proteína de la LECHE, colorante: E160a(i)), sirope a base de jarabe de glucosa (jarabe de glucosa- fructosa,agua,azúcar, gelificantes:E440, E407, E415, acidulantes:E330, E331iii, reguladores acidez: E341iii, conservador:E202), margarina vegetal (aceites/grasas vegetales(palma, soja,girasol), agua, sal, dextrosa, emulgentes:E471, acidulante:E330, aromas, conservador:E202, colorante: E160a), agua, sirope caramelo (jarabe de glucosa y fructosa, caramelo, colorante: E150d, acidulante: E330, conservador:E202, aroma), relleno **HUEVO** (jarabe de glucosa, azúcar, HUEVO entero,agua, almidón modificado: E1442, acidulante: E575, E334, conservador: E202, colorantes: E160a(i), E160c), manteca de cerdo(grasa fundida cerdo, antioxidantes:E321,E320) y sal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1563 KJ/375 Kcal
Grasas:	22 g.
de las cuales saturadas:	14 g.
Hidratos de carbono:	38 g.
de los cuales azúcares:	13 g.
Proteínas:	5,2 g.
Sal:	0,49 g.

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 31/10/2018 Rev.: 1 Pág.:2 de 3	
	MILHOJAS sabor YEMA 24R		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura quebradiza y exterior color dorado.	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 alfónzigos, 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

MILHOJAS sabor YEMA 24R

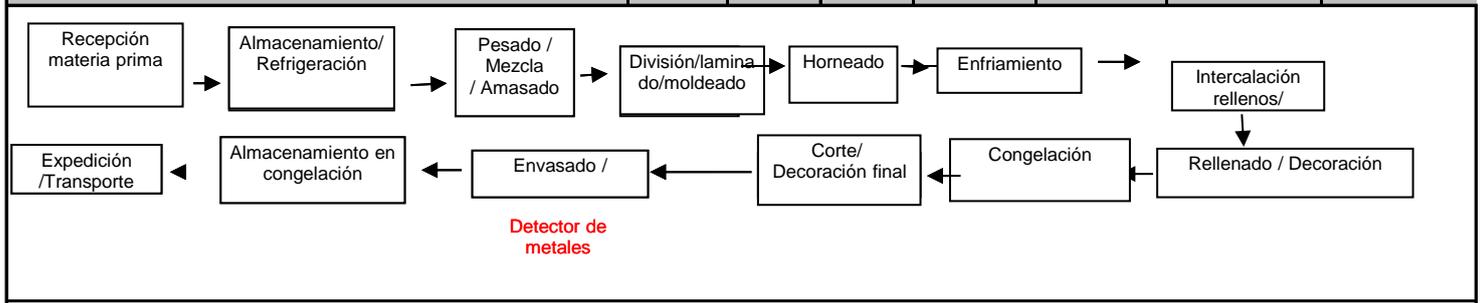
Fecha: 31/10/2018

Rev.: 1

Pág.:3 de 3



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE				PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Separador cartón/ Caja cartón			UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:	1			CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	2,400 kg	PESO BRUTO:	2,600 kg	CAJAS/ PALET:	120
CÓDIGO EAN:	8426777087600	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 ± 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

