

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 10/05/2018 Rev.: 7 Pág.:1 de 3	
	BRAZO CROCANTI M, 2 unds.		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	08773	
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 enrollado, relleno con preparado de grasa vegetal azucarado y decorado con crocanti de almendra.	

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)), plancha de bizcocho (HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, preparado para emulsionar (jarabe de glucosa, emulgentes: E742b, E472a, LECHE denatada en polvo), LECHE desnatada en polvo, maltodextrina, gasificante: E500ii, sal), crocanti de ALMENDRA (10%) (azúcar, ALMENDRA) y azúcar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1380 kJ/331 kcal
Grasas:	22 g.
de las cuales saturadas:	15 g.
Hidratos de carbono:	29 g.
de los cuales azúcares:	22 g
Proteínas:	4,4 g.
Sal:	0,18 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Forma cilíndrica, textura esponjosa y exterior color almendra

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****BRAZO CROCANTI M, 2 unds.**

Fecha: 10/05/2018

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
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	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
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

Celiacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO	olerantes 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.

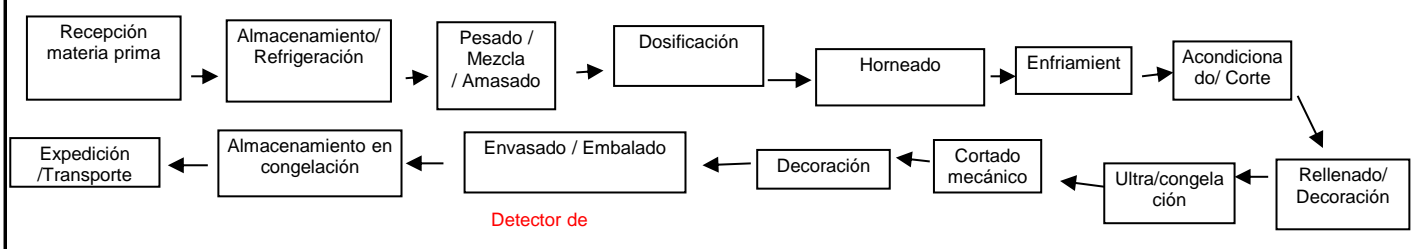
OGM:	NO
------	----

**FICHA TÉCNICA****BRAZO CROCANTI M, 2 unds.**

Fecha: 10/05/2018

Rev.: 7

Pág.:3 de 3

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN****CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN**

ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Bandeja cartón/ Caja cartón	UNIDAD /CAJA:	2
UNIDADES/ENVASE:	2	CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	1 kg./brazo	PESO BRUTO:	-
		CAJAS/ PALET:	90
CÓDIGO EAN:	8426777087730	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 $\leq -18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

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
----------------	---------------	----------------------	-----------

