

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 11/04/2018 Rev.: 3 Pág.:1 de 3	
	LIONESAS SABOR NATA 40 un		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	08791		
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa escaldada. 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:	Petisú relleno de preparado de grasa vegetal y decorado con azúcar glacé.		

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:160a(ii)), azúcar, HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO, acidulante: E330 y conservador: E202),agua, HARINA DE TRIGO, aceite de girasol, azúcar glacé (dextrosa, azúcar, antiapelmazante: E170, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma)), sal, impulsor (gasificantes: E450i, E500ii, antiaglomerante: E516, corrector de acidez: E500i).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1529 KJ/368 Kcal
Grasas:	28 g.
de las cuales saturadas:	11 g.
Hidratos de carbono:	24 g.
de los cuales azúcares:	22 g.
Proteínas:	4,3 g.
Sal:	0,44 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Formas redondas, textura esponjosa y exterior color blanquecino.

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

LIONESAS SABOR NATA 40 un

Fecha: 11/04/2018

Rev.: 3

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 alféncigos, 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	tolerantes 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.

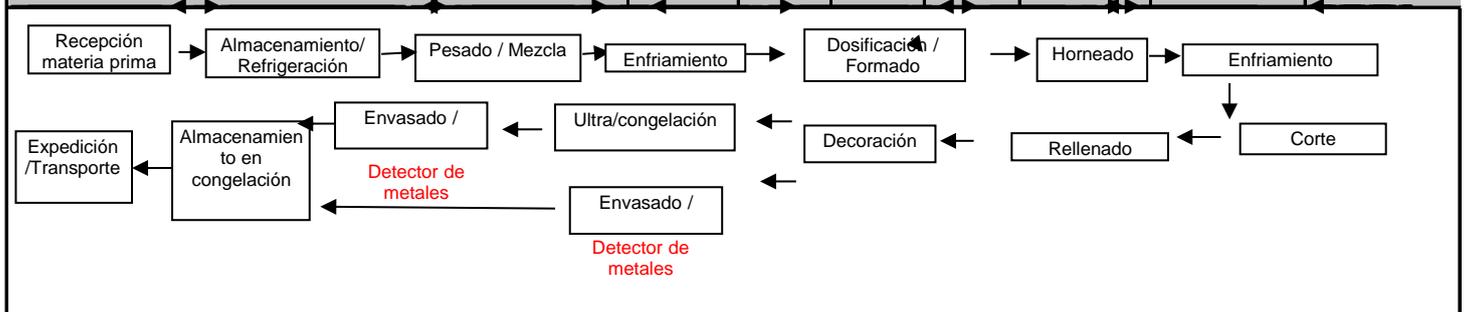
OGM: NO

**FICHA TÉCNICA****LIONESAS SABOR NATA 40 un**

Fecha: 11/04/2018

Rev.: 3

Pág.:3 de 3

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

ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Bandeja PVC / Caja cartón	UNIDAD /CAJA:	40
UNIDADES/ENVASE:	20 (2 envases/ caja)	CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	1 kg /caja	PESO BRUTO:	1,310 kg/caja
CÓDIGO EAN:	8426777087914	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 ± 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



