
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 11/04/2018
	LIONESAS SABOR TRUFA 250 g.	Rev.: 5 Pág.:1 de 3



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	08807	
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 con cacao en polvo 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: E160a(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)), cacao en polvo desgrasado, sal e impulsor (gasificantes: E450i, E500ii, antiaglomerante: E516, corrector de acidez: E500i)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1390 kJ /334 Kcal
Grasas:	22 g.
de las cuales saturadas:	20 g.
Hidratos de carbono:	20 g.
de los cuales azúcares:	14 g.
Proteínas:	4,6 g.
Sal:	0,15 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Formas redondas, textura esponjosa, relleno color cacao 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 TRUFA 250 g.**

Fecha: 11/04/2018

Rev.: 5

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 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

Celiacos:	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.

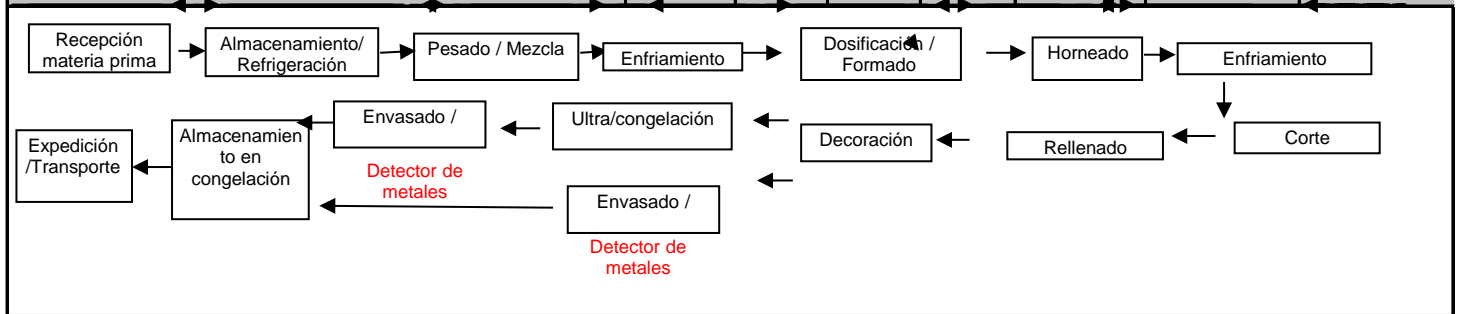
OGM: NO

**FICHA TÉCNICA****LIONESAS SABOR TRUFA 250 g.**

Fecha: 11/04/2018

Rev.: 5

Pág.:3 de 3

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

ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Blister PET / Caja cartón	UNIDAD /CAJA:	9
UNIDADES/ENVASE:	10 unds./blister	CAJAS/ BASE DE PALET:	5
PESO NETO:	0,250 kg	PESO BRUTO:	0,280 kg
CÓDIGO EAN:	8426777088072	CÓDIGO DUN 14:	28426777088076
		CAJAS/ PALET:	50

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



