	FICHA TÉCNICA	
	HOSTELERA LIMON	Fecha: 09/01/2019 Rev.: 0 Pág.:1 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Código:**09070**		
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:	Dos capas de bizcocho (una blanca y otro de cacao) con NATA azucarada con aroma de limón. Decorado con sirope de limón. Dividida en 32 porciones.	

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), planchas bizcocho (**harina de TRIGO**, azúcar, **HUEVO líquido pasteurizado**, cacao,preparado para emulsionar (emulgentes:E471,E477 y E470a, estabilizante: E1520, sal), aroma de mantequilla, dextrosa, caramelo (agua y azúcar), estabilizante: E415, impulsor: E500ii), jarabe de glucosa, agua y azúcar, sirope de decoración con limón (jarabe de glucosa y fructosa, agua, almidón modificado (maíz), azúcar, estabilizante: E422, zumo de limón natural, pulpa de limón concentrada, correctores de acidez: E331, E330, colorantes: E161b, E171, E101, conservador: E202, aroma, espesante: E415), aroma limon (sustancias aromatizantes, preparaciones aromatizantes naturales, otros comoponentes (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, emulsionante: E414, E415 acidulante: E330, conservantes: , E211, E202, colorante E306)).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1250 KJ/302 Kcal
Grasas:	14 g.
de las cuales saturadas:	10 g.
Hidratos de carbono:	42 g.
de los cuales azúcares:	31 g.
Proteínas:	2,6 g.
Sal:	0,23 g.

	FICHA TÉCNICA	
	HOSTELERA LIMON	Fecha: 09/01/2019 Rev.: 0 Pág.:2 de 3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura esponjosa y color exterior amarillo limón.	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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
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
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 SO2	-	-
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	htolerantes a lactosa	NO APTO

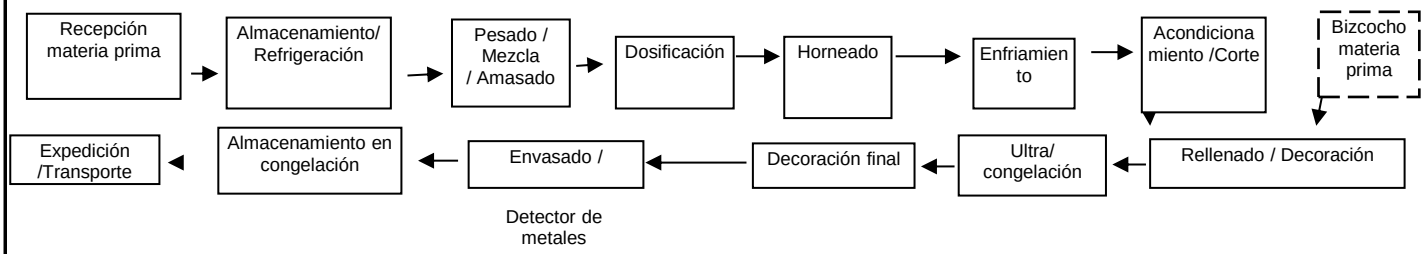
RECOMENDACIONES DE CONSUMO:

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

OGM:	NO

	FICHA TÉCNICA	
	HOSTELERA LIMON	Fecha: 09/01/2019 Rev.: 0 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:	8
PESO NETO:	1,800 kg	PESO BRUTO:	2,000kg	CAJAS/ PALET:	160
CÓDIGO EAN:	8426777090709	CÓDIGO DUN 14:	-		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura máx. de -18ºC. 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 ≤ -18ºC ± 3 ºC

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

→