
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 09/01/2019 Rev.: 0 Pág.:1 de 3	
	<b>HOSTELERA QUESO</b>		

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

<b>Código:09073</b>			
<b>Denominación legal:</b>	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.		
<b>Descripción:</b>	Dos capas de bizcocho blanco con NATA azucarada y aroma de queso. Decorado con sirope de arándanos. Dividada en 32 porciones.		

**DATOS DEL FABRICANTE**



<b>Razón social:</b>	PASTESANA 2000,S.L.	<b>Dirección:</b>	C/ Osca 14, Polígono Plaza 50197 ZARAGOZA	
<b>RGSA:</b>	20.010327/Z			
<b>Tfno:</b>	976 503976	<b>Fax:</b>	976 504507	
<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:pastesana@pastesana.com">pastesana@pastesana.com</a>	<b>Página web:</b>	<a href="http://www.pastesana.com">www.pastesana.com</a>	

**COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)**

Ingredientes: **NATA (NATA de LECHE** de vaca y estabilizante: E407), plancha de bizcocho (**harina de TRIGO**, azúcar, **HUEVO líquido pasteurizado**, preparado para emulsionar (agua, emulgentes: E471, E477 y E470a, estabilizante: E1520, sal), aroma de mantequilla, dextrosa, estabilizante: E415, impulsor: E500ii), jarabe de glucosa, agua y azúcar, crema de arándanos (arándanos, azúcar, agua, estabilizantes: pectinas, goma garrofín, almidón modificado, correctores de acidez: E330, E450, E341, producto alimenticio colorante (concentrado de zanahoria, hibisco), conservador E202 y aromas) sirope de arándanos (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, almidón modificado (maíz), estabilizante: E422, puré y pulpa de fruta concentrada, colorantes: E163, E150d, E171, correctores de acidez: E331, E330, aroma, conservador: E202, espesante: E415) y aroma queso (sustancias aromatizantes naturales (otros ingredientes: propilenglicol)).

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

	Valores por 100 g/ml
<b>Valor energético:</b>	1198 KJ/287 Kcal
<b>Grasas:</b>	12 g.
de las cuales saturadas:	9,6 g.
<b>Hidratos de carbono:</b>	41 g.
de los cuales azúcares:	32 g.
<b>Proteínas:</b>	2,2 g.
<b>Sal:</b>	0,33 g.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 09/01/2019 Rev.: 0 Pág.: 2 de 3	
	<b>HOSTELERA QUESO</b>		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color arándano.	<b>PARÁMETRO:</b>	<b>TOLERANCIA:</b>
	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 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 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	Intolerantes 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.

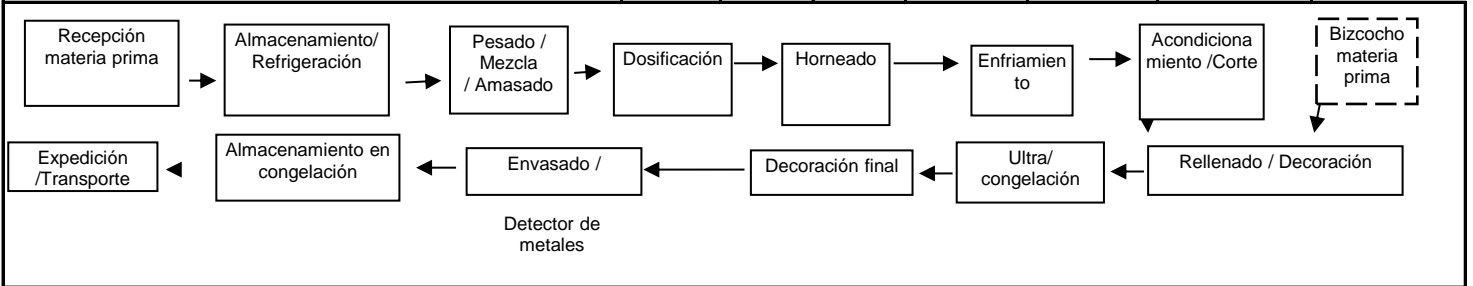
OGM: NO

**FICHA TÉCNICA****HOSTELERA QUESO**

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
CÓDIGO EAN:	8426777090730	CAJAS/ PALET:	160
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















