	FICHA TÉCNICA	Fecha:13/10/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 2
	BANDA MIL HOJAS 8 rac. (2 unds.)	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07271
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa de Hojaldre. 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:	Tres capas de hojaldre con un relleno de crema pastelera y otro de nata. Decorada 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:	Alérgeno	OGM
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)	NO
Harina de trigo	Sí, contiene gluten.	NO
Margarina (grasas vegetales hidrogenadas, grasa vegetales, aceites vegetales, aceites vegetales hidrogenados, agua, sal, emulgentes:E-471, acidulante:E-330, conservador:E-202, colorante:E-160a(ii) y aromas)	No.	NO
Leche UHT entera	Sí.	NO
Agua	No.	NO
Azúcar	No.	NO
Preparado de crema pastelera (azúcar, almidón modificado, suero de leche en polvo, grasa vegetal, estabilizadores:E-401,E-327 y E-516, conservador:E-202, aroma y colorante:E-160a)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa). Puede contener soja y productos a base de soja, huevo, gluten, sésamo y altramuiz.	NO
Azúcar glacé	No.	NO
Manteca de cerdo	No.	NO
Sal	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura quebradiza y exterior color blanquecino.	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****BANDA MIL HOJAS 8 rac. (2 unds.)**

Fecha: 13/10/2010

Rev.:0

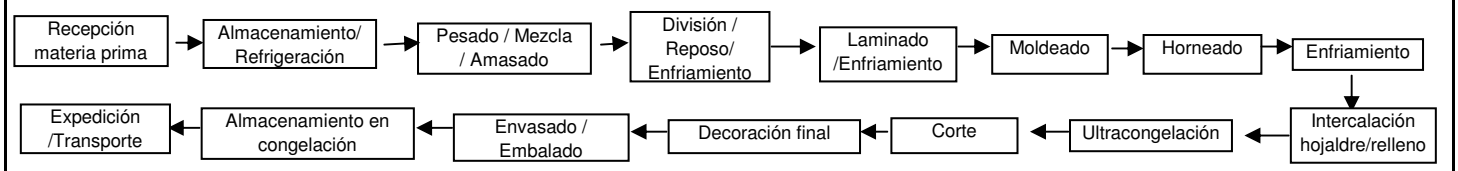
Pág.:2 de 2

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 conservándolo en nevera (2-6°C). No volver a congelar una vez descongelado.

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

ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Bandeja metalizada oro / Caja cartón blanco	UNIDAD /CAJA:	2
UNIDADES/ENVASE:	1	CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	1,400 kg	PESO BRUTO:	1,780 kg
CÓDIGO EAN:	8426777072712	CAJAS/ PALET:	120

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO:	Producto ultracongelado. Conservar a temperatura máx. de -18°C (congelador con *** ó ****). 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