
	FICHA TÉCNICA	Fecha:20/05/2011 Rev.:1 Pág.:1 de 2
	BANDA SELVA NEGRA ,8 rac. (2 unds.)	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07202
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa Batida. R.D. 496/2010 Norma calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y RD.1109/1991.Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
Descripción:	Tres capas de bizcocho al cacao con relleno de nata y fresa triturada y otro con preparado de trufa. Decorado con virutas de artículo de confitería de sucedáneos de chocolate y azúcar glacé.

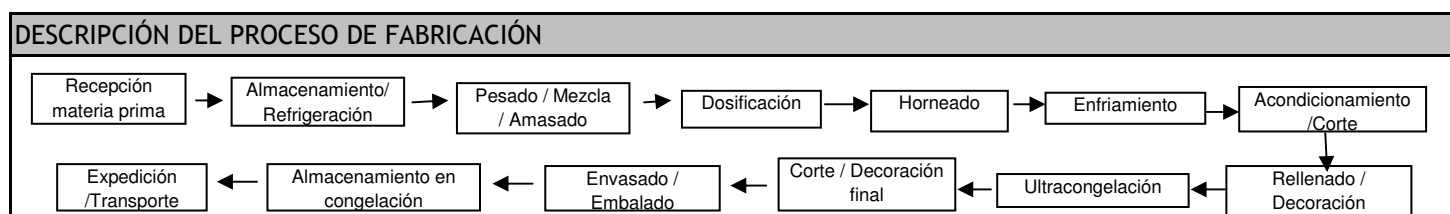
DATOS DEL FABRICANTE			
Razón social:	PASTESANA 2000,S.L.	Dirección:	C/ Osca 14, Polígono Plaza 50197 ZARAGOZA
RGSA:	20.010327/Z		
Tfno:	976 503976	Fax:	976 504507
Correo electrónico:	pastesana@pastesana.com	Página web:	www.pastesana.com

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)		
Ingredientes:	Alérgeno	OGM
Preparado de trufa pasteurizado (nata, grasa vegetal hidrogenada, leche desnatada, azúcar, cobertura de chocolate, glucosa, proteínas de leche, sorbitol, emulgentes: E-435, E-472b y E-475), estabilizadores: E-407, E-331, E-410, conservador: E-200)	Sí, contiene leche, proteínas de leche, lactosa y lecitina de soja.	NO
Preparado de bizcocho al cacao (harina de trigo, azúcar, almidón de trigo, emulgentes: E-475, E-471,cacao en polvo, dextrosa, gasificantes:E-541 y E-500ii, colorantes:colorante caramelo, E-160a y E-120 y aroma)	Sí, contiene cereales que contengan gluten y productos derivados. Puede contener huevos y productos a base de huevo, leche y derivados (incluido lactosa).	NO
<u>Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)</u>	<u>Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)</u>	NO
<u>Huevo líquido pasteurizado</u>	<u>Sí.</u>	NO
Artículo de confitería de sucedáneos de chocolate (azúcar, grasa vegetal hidrogenada, caco desgrasado en polvo, emulgente:lecitina de soja y aroma)	Sí, contiene lecitina de soja.Puede contener trazas de leche y derivados (incluido lactosa) y frutos de cáscara.	NO
Azúcar	No.	NO
Relleno de fresa triturada (pulpa de fresa, azúcar, jarabe de glucosa, espesantes: E-406 y E-440, conservante: E-202, colorante:E-163, aroma, corrector de acidez:E-524)	No.	NO
Azúcar glacé	No.	NO
Jarabe de glucosa	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

	FICHA TÉCNICA	
	BANDA SELVA NEGRA ,8 rac.(2 unds.)	Fecha: 20/05/2011 Rev.:1 Pág.:2 de 2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color chocolate.	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g
	Mohos y levaduras	500 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g
	Salmonella	Ausencia / 30g

CONSUMIDOR FINAL					
Celíacos:	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.					



CARÁCTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN			
ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Bandeja cartón oro / Caja cartón blanco	UNIDAD /CAJA:	2
UNIDADES/ENVASE:	1 (2 unds./caja)	CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	1 kg	PESO BRUTO:	1,380 kg
CÓDIGO EAN:	8426777072026	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