
	FICHA TÉCNICA	Fecha:26/10/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 2
	BANDA PROFITEROLES, 8 rac. (2 unds.)	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07212
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa Batida y 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:	Dos capas de bizcocho con relleno de mousse sabor avellana. Terminado con capa de mousse sabor avellana. Decorado con profiteroles y baño de crema de cacao.

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
Crema de cacao (azúcar, aceites y grasas vegetales hidrogenadas y no hidrogenadas, polvo de cacao desgrasado (10% manteca de cacao), leche descremada en polvo, pasta de avellana (3%), emulgente: lecitina de soja y aroma: vainilla)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa), frutos de cáscara (avellanas...) y soja y productos derivados de soja.	NO
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Preparado de bizcocho (azúcar, harina de trigo, almidón de trigo, emulgentes:E-475,E-471,E-433, gasificantes:E-500 y E-541, dextrosa, estabilizador:E-412, aroma y colorante:E-160a)	Sí, contiene soja y productos a base de soja, cereales que contienen gluten. Puede contener leche y derivados (incluido lactosa), huevo, frutos de cáscara, sésamo y altramuz.	NO
Agua	No.	NO
Azúcar	No.	NO
Semifrío sabor avellana (azúcar, dextrosa, gelificante:gelatina, avellana, almidón modificado de maíz, colorante:E-150d y aroma)	Sí, contiene frutos de cáscara (avellana).	NO
Harina de trigo	Sí, contiene gluten.	NO
Manteca de cerdo	No.	NO
Emulgentes:E-477,E-470a, estabilizador:E-1520,gasificantes:E-450(i), antiaglomerante:E-516,sal y jarabe de glucosa.	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

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

	FICHA TÉCNICA		Fecha: 26/10/2010
	BANDA PROFITEROLES 8 rac. (2 unds.)		Rev.:0 Pág.:2 de 2

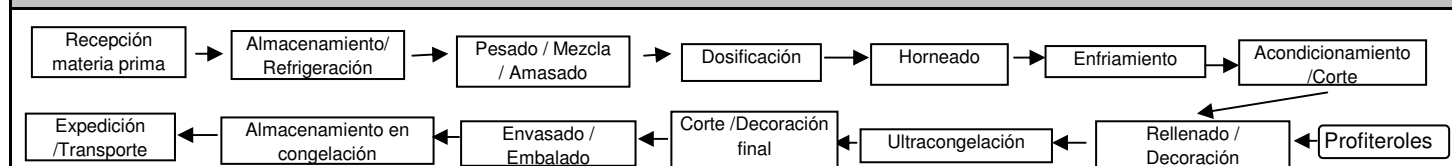
CONSUMIDOR FINAL

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 conservandolo 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 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:	8426777072125		
		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