

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07237
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:	Dos capas de bizcocho al cacao con relleno de mousse sabor frutas del bosque. Terminado con otra capa de mousse y decorado con frutas del bosque (grosellas, moras y fresas) y sirope a base de jarabe de glucosa coloreado .

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
Frutas del bosque (grosellas, moras y fresas)	No.	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
Sirope a base de jarabe de glucosa (jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizadores:E-440a, E-415, acidulante:E-330, conservador:E-202 y colorante:E-124)	No.	NO
Azúcar	No	NO
Agua	No	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Semifrío sabor frutas del bosque (azúcar, gelatina, casis deshidratada, frambuesa deshidratada, almidón modificado:E-1414, fresa deshidratada, acidulante:E-330, dextrosa, sal, zumo de frutas concentrado, aroma y colorante:E-162)	Sí, contiene soja y productos a base de soja.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color rojizo-rosa.	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 FRUTAS DEL BOSQUE ,8 rac. (2 unds.)		Rev.:0 Pág.:2 de 2

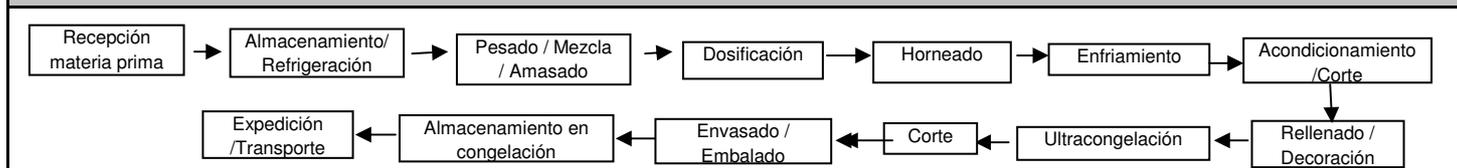
CONSUMIDOR FINAL

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



CARACTERÍSTICAS 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:	1,500 kg	PESO BRUTO:	1,880 kg
CÓDIGO EAN:	8426777072378	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