	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	BANDA HOJALDRE/YEMA 8 rac. (2 unds.)	Fecha:12/05/2011 Rev.:1 Pág.:1 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07272
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. Decorado con capa de sirope sabor vainilla y sirope de caramelo. Terminada con capa de sirope a base de jarabe de glucosa y figura de chocolate negro o blanco.

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 y 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 altramuz.	NO
Sirope sabor vainilla (agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, edulcorante: E-420, corrector de acidez: E-330, conservador: E-202, espesante: E-440, E-415 y E-1422, colorantes: E-160a,E-163 y aroma de vainilla)	No.	NO
Manteca de cerdo	No.	NO
Sirope a base de jarabe de glucosa (jarabe de glucosa,azúcar, agua, gelificantes:E-440,E-407, acidulante:E-330, aroma natural, correctores de acidez:E-331,E-341 y conservador:E-202)	No.	NO
Sal	No.	NO
Decoración en chocolate negro (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, aroma natural de vainilla, colorantes: E-171 y E-172. Cacao mín.60%)	Puede contener trazas de leche y derivados (incluido lactosa), lecitina de soja y trazas de frutos de cáscara.	NO

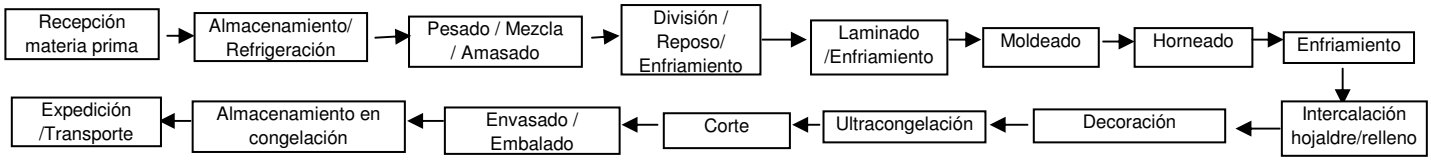
	FICHA TÉCNICA	
	BANDA HOJALDRE/YEMA 8 rac. (2 unds.)	Fecha: 12/05/2011 Rev.:1 Pág.:2 de 3

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)		
Ingredientes:	Alérgeno	OGM
Decoración en chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche descremada en polvo, mantequilla anhidra, emulgente:E-322, aroma natural de vainilla, aromas y colorante:E-172)	Sí, contiene lecitina de soja, leche y derivados (incluido lactosa). Puede contener trazas de frutos de cáscara.	NO
Sirope de caramelo	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas frutos de cáscara.	

CARACTERÍSITICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura quebradiza y exterior color yema caramelizada.	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					
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 (2-6ºC). 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:	1,600 kg	PESO BRUTO:	1,980 kg	CAJAS/ PALET:	120
CÓDIGO EAN:	8426777072729				

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
ALMACENAMIENTO:	Producto ultracongelado. Conservar a temperatura máx. de -18ºC (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 ≤ -18ºC ± 3 ºC

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