	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	BARA DE SAN JOSE "TRUFA"	Fecha:27/01/2011 Rev.:0 Pág.:1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07966
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa Batida Fermentada.
	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:	Bollo en forma de bastón decorado con crema pastelera, relleno de preparado de trufa y terminado con baño de sirope a base de jarabe de glucosa.

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, proteinas de leche, lactosa y lecitina de soja.	NO
Harina de trigo	Sí, contiene gluten.	NO
Agua	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
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Azúcar	No.	NO
Margarina (aceites vegetales, aceites vegetales hidrogenados, grasas vegetales hidrogenadas, grasa vegetales,agua, emulgentes:E-322,E-471, acidulante:E-330, conservador:E-202, aromas y colorante:E-160a(ii))	Sí, contiene soja y productos a base de soja.	NO
Manteca de cerdo	No.	NO
Levadura	No.	NO
Decoración en chocolate negro (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, colorantes:E-171, E-172 y aroma : vainilla natural)	Sí, puede contener trazas de leche y derivados (incluido lactosa) y de frutos de cáscara.	NO
Emulgente:E-472e, corrector de acidez:E-334, conservadores:E-260,E-262ii, 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),sal,agente tratamiento harina:E-300, enzimas y aroma de naranja.	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa). Puede contener soja y productos a base de soja, huevo, gluten, sésamo y altramuz.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de leche y derivados (incluido lactosa) y frutos de cáscara.	

	FICHA TÉCNICA	
	BARA DE SAN JOSE "TRUFA"	Fecha: 27/01/2011 Rev.:0 Pág.:2 de 2

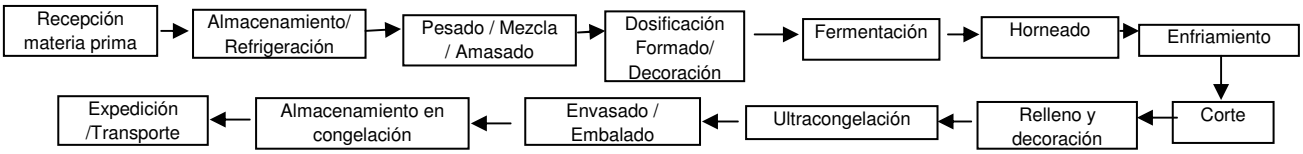
CARACTERÍSITICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma de bastón, textura esponjosa y exterior color dorado.	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g
	Mohos y levaduras	500 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g
	Salmonella	Ausencia / 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:		Formato cartón oro /Caja cartón blanco		UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:		1		CAJAS/ BASE DE PALET:	8
PESO NETO:	0,350 kg	PESO BRUTO:	0,622 kg	CAJAS/ PALET:	136
CÓDIGO EAN:	8426777079667				

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