

	FICHA TÉCNICA		Fecha: 13/10/2010
	BOCADITOS TRUFA 1 kg "P"		Rev.:0 Pág.:1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07431
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. 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:	Petisú relleno de preparado de trufa y decorado con 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 y conservador: E-200)	Sí, contiene leche, proteínas de leche, lactosa y lecitina de soja.	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Agua	No	NO
Harina de trigo	Sí, contiene gluten.	NO
Azúcar	No.	NO
Manteca de cerdo	No.	NO
Azúcar glacé	No.	NO
Gasificantes:E-450(i),E-500,antiaglomerante:E-516 y sal.	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

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

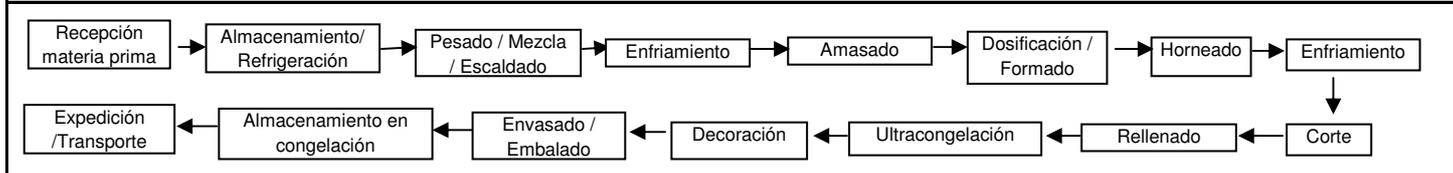
CONSUMIDOR FINAL					
Celíacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO	Intolerantes a lactosa:	NO APTO
RECOMENDACIONES DE CONSUMO:					
Descongelar en nevera durante 3 h. Consumir antes de 3 días conservándolo en nevera (2-6°C). No volver a congelar una vez descongelado.					

**FICHA TÉCNICA****BOCADITOS TRUFA 1 kg "P"**

Fecha:13/10/2010

Rev.:0

Pág.:2 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN**CARÁCTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN**

ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Bandeja PVC / Caja cartón blanco	UNIDAD /CAJA:	40
UNIDADES/ENVASE:	20 (2 envases/caja)	CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	1 kg	PESO BRUTO:	1,310 kg
CÓDIGO EAN:	8426777074310	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 $\leq -18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$

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