	FICHA TÉCNICA	
	BRAZO YEMA 12 rac. (2 unds.)	Fecha: 12/05/2011 Rev.:1 Pág.:1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07304
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa Batida.
	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:	Bizcocho enrollado relleno de nata y cubierto de sirope sabor vainilla. Decorado con 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

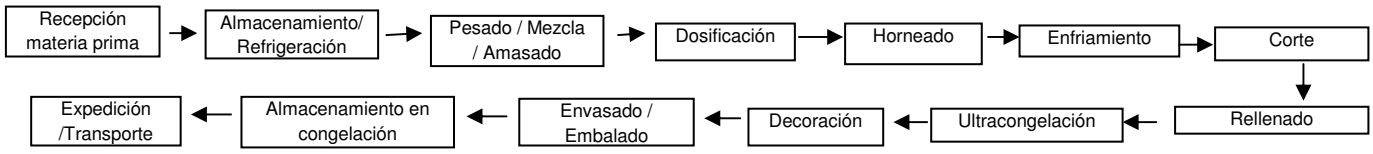
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)		
Ingredientes:	Alérgeno	OGM
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)	NO
Preparado de bizcocho (azúcar, harina de trigo, almidón de trigo, emulgentes:E-475,E-471,E-433, gasificantes:E-500 y E-541, dextrosa,estabilizador:E-412, 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
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
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Azúcar	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
Emulgentes:E-477,E-470a y estabilizador:E-1520.	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

CARACTERÍSITICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma cilíndrica, textura esponjosa y exterior color yema.	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	
Pastesana	BRAZO YEMA 12 rac. (2 unds)	Fecha: 12/05/2011 Rev.:1 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 (2-6ºC). 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:	1,650 kg	PESO BRUTO:	2,042 kg	CAJAS/ PALET:	90
CÓDIGO EAN:	8426777073047				

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