


| | | | |
|---|---|--|---|
|  | FICHA TÉCNICA | | Fecha:12/05/2011 Rev.:1 Pág.:1 de 2 |
| | INDIVIDUAL MIL HOJAS-YEMA (16 unds.) | | |

| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | |
|--------------------------|--|
| Código: | 07522 |
| 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. Terminado con capa 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 |
| 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, conservante: 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 |
| Sirope de caramelo | No. | NO |
| POR PROCESO DE PRODUCCIÓN: | Puede contener trazas de frutos de cáscara. | |

**FICHA TÉCNICA****INDIVIDUAL MIL HOJAS-YEMA (16 unds.)**

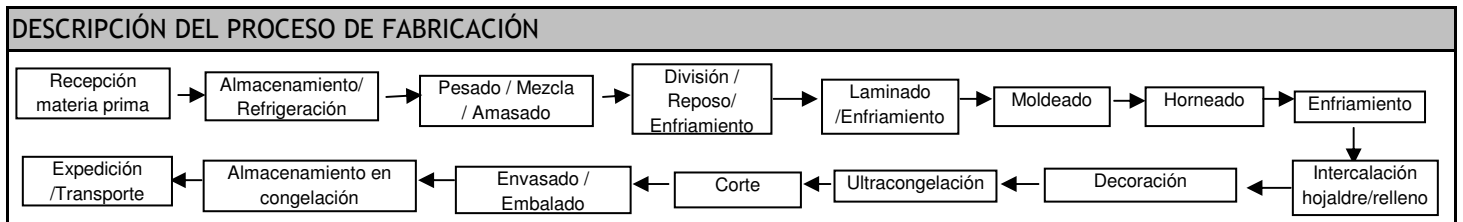
Fecha: 12/05/2011

Rev.:1

Pág.:2 de 2

| CARACTERÍSTICAS 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 (2-6°C). No volver a congelar una vez descongelado. | | | | | |



| CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN | | | |
|--|--------------------|-----------------------|----------|
| ENVASE-EMBALAJE | | PALETIZADO | |
| TIPO DE ENVASE/EMBALAJE: | Caja cartón blanco | UNIDAD /CAJA: | 16 |
| UNIDADES/ENVASE: | 16 | CAJAS/ BASE DE PALET: | 6 |
| PESO NETO: | 2,400 kg | PESO BRUTO: | 2,696 kg |
| CÓDIGO EAN: | 8426777075225 | | |
| | | 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