	FICHA TÉCNICA	
	PASTEL REDONDO STDO. (20 unds.)	Fecha:02/11/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07502
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:	Surtido de pasteles de bizcocho enrollado de varios rellenos y decoraciones.

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
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
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
Azúcar	No.	NO
Crocanti de almendra.	Sí.	NO
Cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal hidrogenada, cacao semidesgrasado, emulgente : E-322, aroma: vainilla y agente de recubrimiento: E-553b)	Sí, contiene soja. Puede contener trazas de sólidos lácteos, frutos de cáscara y gluten.	NO
Crema pastelera sabor chocolate (agua, azúcar, glucosa, almidón modificado:E-1442, cacao en polvo desgrasado, estabilizadores: E-460 y E-466, sal, grasa vegetal hidrogenada, conservador:E-202, acidulantes:E-330, E-332ii, emulgentes:E-471 y E-475, colorantes:E-171, E-150b y aroma)	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	NO
Sirope de decoración con limón (jarabe de glucosa y fructosa, agua, almidón modificado:E-1422, azúcar, estabilizador:E-422, zumo de limón natural, pulpa de limón concentrada, correctores de acidez:E-331 y E-330, colorantes:E-161b, E-171 y E-101, conservador:E-202, aroma, espesante:E-415. Contiene 5,8% de fruta)	Puede contener cereales que contengan gluten y productos derivados, soja y productos a base de soja, leche y derivados (incluido lactosa) y frutos de cáscara.	NO

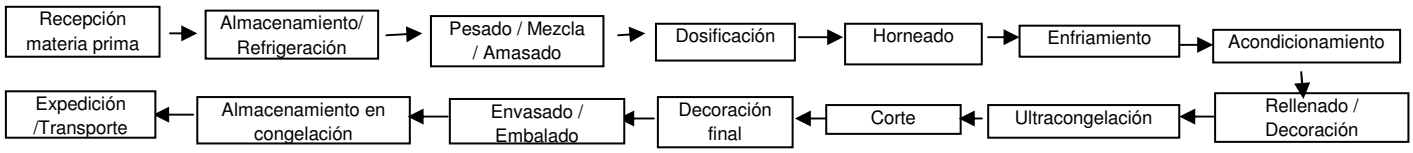
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)		
Ingredientes:	Alérgeno	OGM
Sirope de decoración con arándanos (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, almidón modificado:E-1422, estabilizador:E-422, puré y pulpa de concentrada de arándanos, colorantes:E-163,E-150d y E-171, correctores de acidez:E-330 y E-331, aroma, conservador:E-202 y espesante:E-415. Contiene 2.4 % de fruta.)	Puede contener cereales que contengan gluten y productos derivados, soja y productos a base de soja, leche y derivados (incluido lactosa) y frutos de cáscara.	NO
Crema de cacao (azúcar, aceites y grasas vegetales hidrogenadas y no hidrogenadas, polvo de cacao desgrasado (10% manteca de cacao), leche descremada en polvo, pasta de avellana (3%), emulgente: lecitina de soja y aroma: vainilla)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa), frutos de cáscara (avellanas…) y soja y productos derivados de soja.	NO
Coco rallado	No.	NO
Cerezas rojas confitadas (cerezas, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante:E-330, conservadores:E-200 y E-203,E-220 y colorantes:E-127)	Sí, contiene dioxido de azufre	NO
Chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche descremada en polvo, mantequilla anhidra, emulgente:E-322 y aromas: vainillina, vainilla y aroma)	Sí,contiene soja y derivados. Puede contener trazas de frutos de cáscara.	NO
Emulgentes:E477,E-470a y estabilizador:E-1520	No.	NO
Arroz extrusionado grageado con chocolate (chocolate blanco, arroz extrusionado, gelificante:E-414, colorante:E-124 y agente de recubrimiento:E-904)	Sí, contiene cereales con gluten,leche y derivados (incluido lactosa). Puede contener trazas de frutos de cáscara,soja y productos a base de soja.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

CARACTERÍSITICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma cuadrada, textura esponjosa y exterior colores variados.	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.					

	FICHA TÉCNICA	
	PASTEL REDONDO STDO. (20 unds.)	Fecha: 02/11/2010 Rev.:0 Pág.:3 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



CARÁCTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE				PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:		Cápsula papel blanco / Caja cartón blanco		UNIDAD /CAJA:	20
UNIDADES/ENVASE:		1		CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	1,700 kg	PESO BRUTO:	2,016 kg	CAJAS/ PALET:	120
CÓDIGO EAN:	8426777075027				

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