

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 14/04/2011 Rev.:0 Pág.:1 de 2
	PLANCHA "COLECTIVIDADES" QUESO	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	08704
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:	Dos capas de bizcocho relleno con mezcla de preparado de grasa vegetal azucarado y aroma queso. Decorado con sirope de decoración con arándanos.

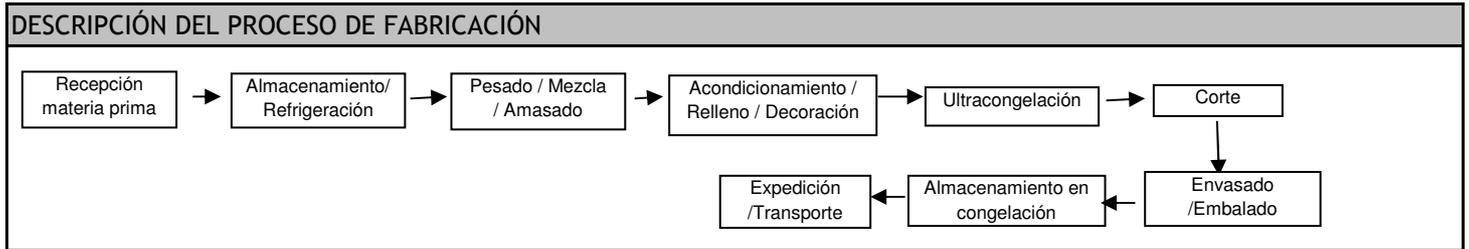
DATOS DEL FABRICANTE			
Razón social:	PASTESANA 2000,S.L.	Dirección:	C/ Osca 14, Polígono Plaza 50197 ZARAGOZA
RGSA:	20.010327/Z		
Tfno:	976 503976	Fax:	976 504507
Correo electrónico:	pastesana@pastesana.com	Página web:	www.pastesana.com

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)		
Ingredientes:	Alérgeno	OGM
Preparado de grasa vegetal (nata ligera, leche en polvo, grasas vegetales parcialmente hidrogenadas, sólidos lácteos, azúcar, estabilizadores:E-420i,E-406,E-399,E-407, emulgentes:E-472b,E-471 y lecitina de soja)	Sí,lecitina de soja, leche y sus derivados (incluido lactosa).	NO
Bizcocho (harina, huevo, azúcar, agua, glucosa, emulgentes:E-471,E-477,E-450a,E-450ii,E-500ii, sal,acidulante:E-330, conservadores:E-200,E-281)	Sí, contiene huevo y gluten.	NO
Sirope de decoración con arándanos (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, almidón modificado:E-1422, estabilizador: E-422, puré ycpulpa de concentrada de arándanos, colorantes: E-163, E-150d y E-171, acidulantes: E-330 y E-331, aroma, conservador: E-202 y espesante:E-415. Contiene 2.4% de fruta)	Puede contener trazas de cereales que contengan gluten, soja y productos a base de soja, leche y sus derivados (incluida lactosa) y frutos de cáscara.	NO
Azúcar	No	NO
Agua	No	NO
Aroma de queso	No	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	NO.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color arándano.	PARAMETRO:	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	Fecha: 14/04/2011 Rev.:0 Pág.:2 de 2
	PLANCHA "COLECTIVIDADES" QUESO	

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.					



CARÁCTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN			
ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Lamina poliestireno y caja cartón blanco	UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:	1	CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	1, 800 kg	PESO BRUTO:	2,080 kg
CÓDIGO EAN:	8426777087044		
CAJAS/ PALET:	138		

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