
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 05/10/2011 Rev.:1 Pág.:1 de 2
	PLANCHA "COLECTIVIDADES" YEMA	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	08701
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 con relleno de preparado de grasa vegetal azucarado y decorado con capa de sirope sabor vainilla.

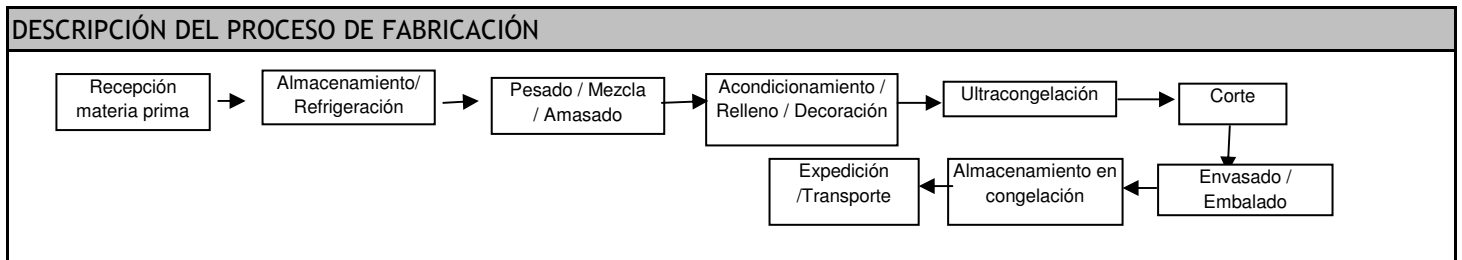
DATOS DEL FABRICANTE			
Razón social:	PASTESANA 2000,S.L.	Dirección:	C/ Osca 14, Polígono Plaza 50197 ZARAGOZA
RGSA:	20.010327/Z		
Tfno:	976 503976	Fax:	976 504507
Correo electrónico:	pastesana@pastesana.com	Página web:	www.pastesana.com

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 sabor vainilla (agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa,humectante:E-420, corrector de acidez: E-330, conservador:E-202, espesantes:E-440,E-415,E-1422, colorantes:E-160a, E-163 y aroma de vainilla)	No	NO
Azúcar	No	NO
Agua	No	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	NO.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color dorado 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		Fecha: 05/10/2011 Rev.:1 Pág.:2 de 2
	PLANCHA "COLECTIVIDADES" YEMA		

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 conservándolo 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	CAJAS/ PALET:	138
CÓDIGO EAN:	8426777087013				

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