

	FICHA TÉCNICA	Fecha:12/05/2011 Rev.:1 Pág.:1 de 2
	PONCHE SELVA NEGRA "BLISTER" (4 unds.)	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	08032
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa Batida. R.D. 496/2010 Norma calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y RD.1109/1991.Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
Descripción:	Tres capas de bizcocho al cacao con relleno de nata y fresa triturada y otro con preparado de trufa. Decorado con virutas de artículo de confitería de sucedáneos de chocolate.

DATOS DEL FABRICANTE			
Razón social:	PASTESANA 2000,S.L.	Dirección:	C/ Oisca 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 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, proteínas de leche, lactosa y lecitina de soja.	NO
Preparado de bizcocho al cacao (harina de trigo, azúcar, almidón de trigo, emulgentes: E-475, E-471,cacao en polvo, dextrosa, gasificantes:E-541 y E-500ii, colorantes:colorante caramelo, E-160a y E-120 y aroma)	Sí, contiene cereales que contengan gluten y productos derivados. Puede contener huevos y productos a base de huevo, leche y derivados (incluido lactosa).	NO
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Artículo de confitería de sucedáneos de chocolate (azúcar, grasa vegetal hidrogenada, cacao desgrasado en polvo, emulgente:lecitina de soja y aroma)	Sí, contiene lecitina de soja.Puede contener trazas de leche y derivados (incluido lactosa) y frutos de cáscara.	NO
Azúcar	No.	NO
Relleno de fresa triturado (pulpa de fresa, azúcar, jarabe de glucosa, espesantes: E-406 y E-440, conservante: E-202, colorante:E-163, aroma y corrector de acidez:E-524)	No.	NO
Azúcar glacé	No.	NO
Jarabe de glucosa	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

**FICHA TÉCNICA****PONCHE SELVA NEGRA "BLISTER" (4 unds.)**

Fecha:12/05/2011

Rev.:1

Pág.:2 de 2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color chocolate.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**PARÁMETRO:**

Escherichia Coli

Staphylococos aureus

Mohos y levaduras

Listeria monocytogenes

Salmonella

TOLERANCIA:

Ausencia / g

Ausencia / 0,1g

500 ufc/g

Ausencia / 25g

Ausencia / 30g

CONSUMIDOR FINAL

Celiacos: NO APTO

Diabéticos:

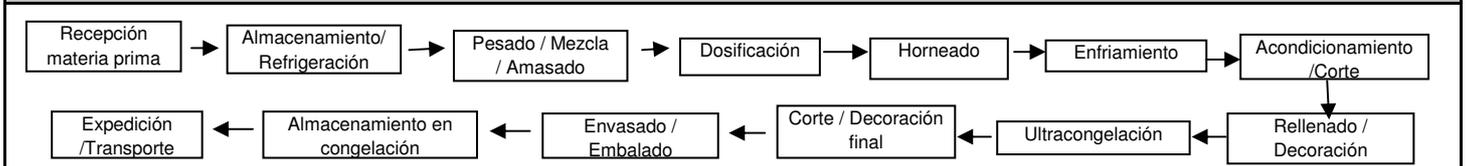
NO APTO

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.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN**CARÁCTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN****ENVASE-EMBALAJE**

TIPO DE ENVASE/EMBALAJE: Blister P.E.T. / Caja cartón marrón

UNIDADES/ENVASE: 1 (4 unds./caja)

PESO NETO: 1,900 kg

PESO BRUTO: 2,425 kg

CÓDIGO EAN: 8426777080328

PALETIZADO

UNIDAD /CAJA: 4

CAJAS/ BASE DE PALET: 8

CAJAS/ PALET: 56

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 $\leq -18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ **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

Copia no controlada