	FICHA TÉCNICA	Fecha:13/05/2011 Rev.:1 Pág.:1 de 4
	REPOSTERÍA FINA (1,1 kgs)	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	07401
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa de Repostería 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:	<p>Surtido de pasteles pequeños, en varias formas y sabores.</p> <p>Minirectángulo "yema": tres capas de bizcocho con rellenos de sirope sabor vainilla y nata, terminado con sirope sabor vainilla y sirope de caramelo.</p> <p>Yemas: yemas azucaradas flambeadas.</p> <p>Borrachitos: mini-savarín emborrachado con almibar con aroma de licor, terminado con sirope a base de jarabe de glucosa y sirope de decoración con arándanos.</p> <p>Petifour blanco "crema": petifour chocolate blanco relleno de crema pastelera y decorado con canela en polvo.</p> <p>Petifour chocolate extrafino: petifour chocolate extrafino con relleno de crema pastelera sabor chocolate y decorado con chocolate blanco.</p> <p>Punto bañado blanco: Minitartaleta de pasta brisa rellena de nata con aroma de limón, bañado en crema de confitería y decorado con artículo de confitería de sucedáneos de chocolate.</p> <p>Mini tartaleta fresa: minitartaleta de pasta brisa con relleno de fresa triturada y decorada con coco rallado.</p> <p>Mini cuadradito "choco": tres capas de bizcocho al cacao con rellenos de sirope de decoración con arándanos y otro de mezcla de nata con crema de cacao , decorado con artículo de confitería de sucedáneos de chocolate.</p>

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
Agua	No.	NO
Azúcar	No.	NO
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)	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
Relleno de fresa triturada (pulpa de fresa, azúcar, jarabe de glucosa, espesantes: E-406 y E-440, conservante: E-202, colorante:E-163, aroma, corrector de acidez:E-524)	No.	NO
Yema líquida pasteurizada	Sí.	NO
Mini tartaleta pasta brisa (harina de trigo, margarina vegetal, acidulante:E-330, conservador:E-202, antioxidantes:E-306,E-304, aroma, jarabe de glucosa deshidratada, azúcar, agua y sal.)	Sí, contiene gluten. Puede contener leche y derivados (incluido lactosa)	NO



FICHA TÉCNICA

REPOSTERÍA FINA (1,1 kgs)

Fecha: 13/05/2011

Rev.:1

Pág.:2 de 4

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)

Ingredientes:	Alérgeno	OGM
Chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, emulgente:E-322 y aroma:vainilla.)	Sí, contiene lecitina de soja.	NO
Chocolate extrafino (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente:E-322 y aroma:vainilla. Cacao mín. 50%.)	Sí, contiene lecitina de soja.	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, conservador:E-202)	No	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	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
Crema de confitería (azúcar, aceite vegetal, lactosuero, leche desnatada en polvo, grasa vegetal, emulgente: E-322, aromas:vainilla, vainillina y aroma)	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	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
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, 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
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
Minisavarín (harina de trigo, huevos, mantequilla, levadura, sal y azúcar)	Sí, contiene gluten, huevos, leche y sus derivados (incluido lactosa).	NO
Azúcar glacé	No.	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



FICHA TÉCNICA

REPOSTERÍA FINA (1,1 kgs)

Fecha: 13/05/2011

Rev.:1

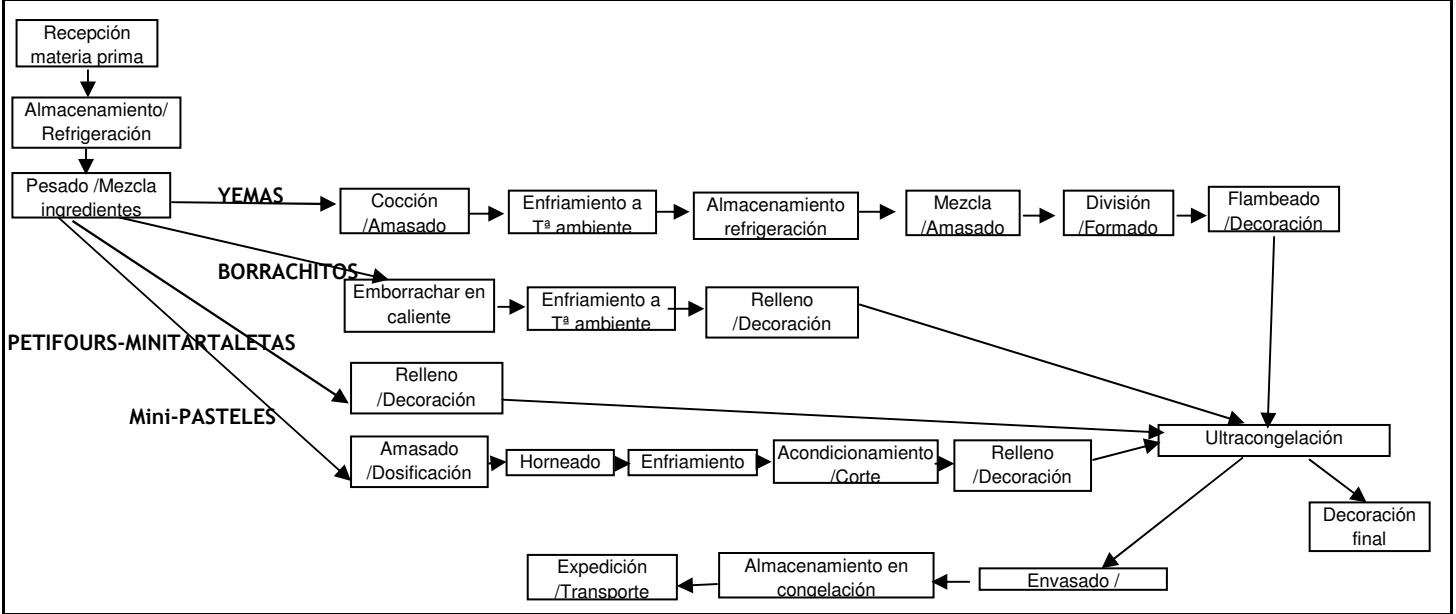
Pág.:3 de 4

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)		
Ingredientes:	Alérgeno	OGM
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
Aroma de licor	No.	NO
Sirope de caramelo	No.	NO
Coco rallado	No.	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
Chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche descremada en polvo, mantequilla anhidra, emulgente:E-322 y aromas:vainillina, vainilla y aromas.)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa), soja y productos a base de soja.	NO
Canela en polvo	No.	NO
Emulgentes: E-477,470a y estabilizador:E-1520.	No.	NO
Aroma de limón.	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Formas redondas, textura esponjosa y exterior color variado.	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					
Celíacos:	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.					

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

CARÁCTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE				PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Cápsulas de papel y aluminio dorado, bandeja alveolos PVC y lámina de poliestireno /Caja cartón blanco			UNIDAD /CAJA:	57
UNIDADES/ENVASE:	57			CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	1,100 kg	PESO BRUTO:	1,469 kg	CAJAS/ PALET:	120
CÓDIGO EAN:	8426777074013				

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