	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	ROSCÓN NATA GRANDE 925 gr "P"	Fecha:18/10/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07771
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa Batida Fermentada.
	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:	Bollo relleno de nata, decorado con frutas confitadas y espolvoreado con azúcar glacé.

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
Harina de trigo	Sí, contiene gluten.	NO
Azúcar	No.	NO
Frutas confitadas (melón, naranja, cerezas, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante:E-330,conservadores:E-200,E-203,E-220,E-202,E-211y E-223 y colorantes:E-131,E-100 yE-127)	Sí , contiene sulfitos y dióxido de azufre.	NO
Agua	No.	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Azúcar glacé	No.	NO
Margarina (aceites vegetales, aceites vegetales hidrogenados, grasas vegetales hidrogenadas, grasa vegetales,agua, emulgentes:E-322,E-471, acidulante:E-330, conservador:E-202, aromas y colorante:E-160a(ii))	Sí, contiene soja y productos a base de soja.	NO
Manteca de cerdo	No.	NO
Levadura	No.	NO
Emulgente:E-472e, corrector de acidez:E-334, conservadores:E-260,E-262ii, sal, agente de tratamiento de harina:E-300, enzimas y aroma de naranja.	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

CARACTERÍSITICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma redonda, textura blanda y exterior color blanquecino.	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g
	Mohos y levaduras	500 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g
	Salmonella	Ausencia / 30g

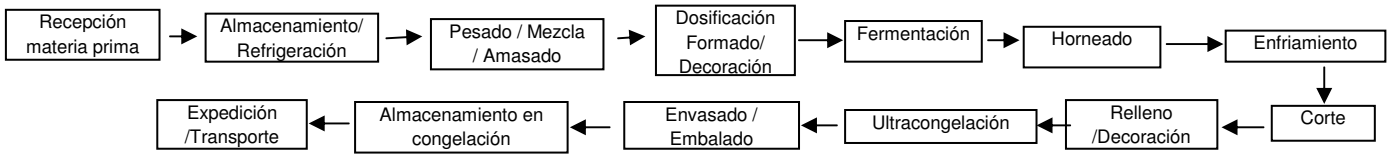
	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	ROSCÓN NATA GRANDE 925 gr. "P"	Fecha: 18/10/2010 Rev.:0 Pág.:2 de 2

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.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



CARÁCTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN					
ENVASE-EMBALAJE				PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:		Formato cartón oro /Caja cartón blanco		UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:		1		CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	0,925 kg	PESO BRUTO:	1,331 kg	CAJAS/ PALET:	120
CÓDIGO EAN:	8426777077717				

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