	FICHA TÉCNICA	Fecha:20/10/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 2
	TARTA "P.BRISA" MOUSSE LIMÓN, 12 rac.	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07101
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa azucarada. 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:	Base de pasta brisa con capa de mousse sabor limón.Terminada con sirope a base de jarabe de glucosa coloreado, decorada con arroz extrusionado grageado chocolateado.

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
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)	NO
Agua	No.	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 y colorante:E-102)	No.	NO
Azúcar	No.	NO
Harina de trigo	Sí, contiene gluten.	NO
Semifrío sabor limón (azúcar, jarabe de glucosa deshidratado, gelatina de origen animal, zumo de limón concentrado, almidón,acidulante:E-330, aroma, colorante:E-101)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa) y sulfitos. Puede contener trazas de gluten, huevos y productos a base de huevo,productos a base de soja, sésamo, altramuz, pescado y crustáceos.	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
Azúcar glacé	No.	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Arroz extrusionado grageado con chocolate (chocolate blanco, arroz extrusionado, gelificante:E-414, colorante:E-124 y agente de recubrimiento:E-904)	Sí, contiene cereales con gluten,leche y derivados (incluido lactosa). Puede contener trazas de frutos de cáscara,soja y productos a base de soja.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

**FICHA TÉCNICA****TARTA "P.BRISA" MOUSSE LIMÓN, 12 rac.**

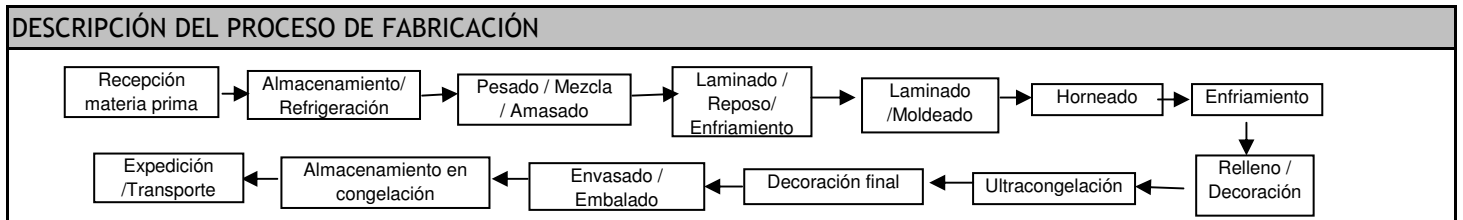
Fecha: 20/10/2010

Rev.:0

Pág.:2 de 2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma redonda, textura mousse y exterior color amarillo.	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.					



CARÁCTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN			
ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Disco cartón oro / Caja cartón blanco	UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:	1	CAJAS/ BASE DE PALET:	8
PESO NETO:	1,100 kg	PESO BRUTO:	1,376 kg
CÓDIGO EAN:	8426777071012	CAJAS/ PALET:	136

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