
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha:02/11/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 2
	<b>TARTA MOUSSE DOS CHOCOLATE</b>	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07089
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:	Base de bizcocho con mousse sabor chocolate blanco y chocolate negro, terminada con capa sirope a base de jarabe de glucosa. Decorado con virutas de chocolate con leche y blanco.

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:	<a href="mailto:pastesana@pastesana.com">pastesana@pastesana.com</a>	Página web:	<a href="http://www.pastesana.com">www.pastesana.com</a>

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
Azúcar	No.	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 v altramuz.	NO
Agua	No.	NO
Sirope a base de jarabe de glucosa ( jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E-440ii, E-415, acidulante: E-330 y conservador: E-202)	No.	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Semifrío sabor chocolate (azúcar, cacao en polvo, dextrosa,gelatina origen animal, sólidos lácteos y antiaglomerante:E-551)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)	NO
Semifrío sabor chocolate blanco (azúcar, dextrosa, gelatina origen animal, acidulante:E-330, aroma y antiaglomerante:E-551)	No.	NO
Chocolate con leche y blanco (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, pasta de cacao, suero de leche en polvo, lactosa, leche descremada en polvo, emulgente:E-322, aroma: vainilla. Cacao mín. 31 %)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa) y soja y productos a base de soja.	NO
Emulgentes:E-477,E-470a y estabilizador:E-1520.	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 02/11/2010 Rev.:0 Pág.:2 de 2
	<b>TARTA MOUSSE DOS CHOCOLATE</b>	

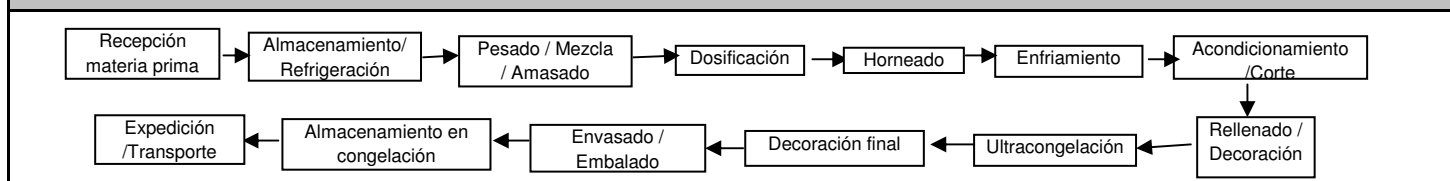
**CONSUMIDOR FINAL**

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				PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Disco cartón oro / Caja cartón blanco			UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:	1			CAJAS/ BASE DE PALET:	8
PESO NETO:	0,750 kg	PESO BRUTO:	0,954 kg	CAJAS/ PALET:	136
CÓDIGO EAN:	8426777070893				

**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